

Sylabus

Wydział:

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Kierunek:

Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność:

Gospodarka żywnościowa

Poziom studiów:

Studia pierwszego stopnia

Forma studiów:

Stacjonarne



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-BF

ALERGENY POKARMOWE

ECTS: 2

FOOD ALLERGENS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia związane z budową antygenów i pracą układu immunologicznego; typy reakcji nadwrażliwości pokarmowej. Charakterystyka głównych alergenów w żywności. Cechy białek alergennych; rodziny białek alergennych. Metody inaktywacji/usuwania alergenów. Podstawowe techniki detekcji alergenów – techniki ELISA. Znakowanie żywności zawierającej alergeny. Celiakia – białka glutenowe jako główny czynnik rozwoju nietolerancji i alergii pokarmowej

ĆWICZENIA

Oznaczanie wybranych alergenów w próbkach modyfikowanych. Produkcja pieczywa bezglutenowego. Charakterystyka wybranych alergenów pokarmowych - wykorzystanie baz internetowych nt. białek alergennych.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy nt.: rozpoznawania białek i haptenu w żywności przez układ immunologiczny oraz typów reakcji niepożądanych na pokarm; cech typowych dla białek alergennych, zasad znakowania żywności zawierającej najczęstsze alergeny; metod detekcji alergenów i technologicznych możliwości inaktywacji/usuwania alergenów z żywności. Rozwijanie świadomości odpowiedzialności za produkcję żywności hypoalergicznego i jej odpowiednie znakowanie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W05+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_U06++, R1A_K06+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W05+, InzA_U01+, InzA_U07+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W04+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U10+, K1_U19++, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Omawia podstawowe terminy związane z nadwrażliwością pokarmową, alergią i nietolerancją pokarmową oraz podstawowe grupy żywności alergennej wraz z charakterystyką epitopów liniowych i konformacyjnych (K1_W04)

W2 - Opisuje procesy technologiczne służące produkcji żywności hypoalergicznego oraz zasady prawidłowego znakowania żywności zawierającej alergenne białka (K1_W26)

Umiejętności

U1 - Analizuje wpływ wybranych procesów technologicznych na alergenność i ekstraktywność białek z żywności (K1_U10)

U2 - Stosuje testy ELISA do detekcji wybranych alergenów (K1_U19)

U3 - Projektuje technologie produkcji pieczywa bezglutenowego (K1_U19)

U4 - Analizuje strukturę i właściwości białek alergennych (K1_U01, K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności hypoalergicznego oraz właściwe znakowanie żywności zawierającej alergeny (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) J. Dziuba, Ł. Fornal (red), 2009r., "Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności", wyd. WNT Warszawa, s.1-471, 2) Ł. Fornal (red), 2007r., "Wybrane zagadnienia z zakresu alergenów nasion zbóż i roślin strączkowych", wyd. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, s.1-110.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) C. Mills, H. Wichers, K. Hoffmann-Sommergruber, 2007r., "Managing allergens in food", wyd. CRC Press, s.1-315, 2) autorzy krajowi i zagraniczni - wybór studenta, "publikacje naukowe".

Przedmiot/moduł:

ALERGENY POKARMOWE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 01343-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: I/100

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/5

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - Ćwiczenia laboratoryjne z elementami projektowania receptury i technologii wyrobu oraz seminarium (U1, U2, U3, U4, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - zaliczenie treści wykładów (W1, W2, K1)

Praca kontrolna 1 - Na 3 ćwiczeniu student przedstawia pracę (sprawozdanie lub prezentację). Przy ocenie sprawozdania stosowana jest skala ocen 2-4, przy ocenie prezentacji skala 2-5. Wyniki są brane do oceny końcowej. (U4)

Sprawozdanie 2 - Student przygotowuje sprawozdanie, które jest oceniane i brane pod uwagę przy ocenie końcowej (U3)

Sprawozdanie 1 - student przygotowuje sprawozdanie, które jest oceniane i brane pod uwagę przy ocenie końcowej (U1, U2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: biochemia, ogólna technologia żywności

Wymagania wstępne: znajomość podstaw biochemii żywności i działania układu pokarmowego

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 223, 10-957 Olsztyn

tel./fax 523-34-66

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Iwona Zofia Konopka, prof. UWM

e-mail: iwona.konopka@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Iwona Zofia Konopka, prof. UWM, dr inż.

Małgorzata Tańska

Uwagi dodatkowe:

zajęcia realizowane w grupach do 24 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ALERGENY POKARMOWE

ECTS: 2

FOOD ALLERGENS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Godziny konsultacji ws. przygotowania prac studenta	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie receptury i technologii produktu bezglutenowego	5,0 godz.
- Przygotowanie się do pisemnego sprawdzianu zaliczającego wiedzę z wykładów	10,0 godz.
- Przygotowanie sprawozdania dotyczącego cech białek alergennych	5,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 51,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	26,0 godz.
	26,0 godz.

liczba punktów ECTS = 51,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,22** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,04**



01043-10-B

ANALIZA SENSORYCZNA I INSTRUMENTALNA SUROWCÓW ORAZ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 3,5

SENSORY AND INSTRUMENTAL ANALYSIS OF RAW MATERIALS AND PRODUCTS OF ANIMAL AND PLANT ORIGIN

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Teoria chromatografii. Retencja substancji (analitu) w układach chromatograficznych. Aparatura chromatograficzna i metody oznaczeń ilościowych na GC. Aparatura chromatograficzna i metody oznaczeń ilościowych na HPLC. Charakterystyka wybranych metod analizy sensorycznej oraz metod elektrochemicznych. Charakterystyka barwy z wykorzystaniem kolorymetrii trójkromatycznej. Spektrofotometria UV-VIS.

ĆWICZENIA

Dobór warunków rozdzielania w układach faz odwróconych w HPLC. Analiza jakościowa i ilościowa przy użyciu GC. Zastosowanie wybranych metod analizy sensorycznej, metod elektrochemicznych oraz kolorymetrii trójkromatycznej i spektrofotometrii UV-VIS w analizie surowców oraz produktów pochodzenia zwierzęcego.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu wykorzystania wybranych metod analizy sensorycznej oraz zastosowania analizy instrumentalnej (chromatografii cieczowej i gazowej, kolorymetrii trójkromatycznej, spektrofotometrii UV-VIS, pH-metrii) w ocenie jakości surowców i produktów pochodzenia żywnościowych. Nabycie umiejętności prawidłowej interpretacji wyników.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W05+, R1A_U04++, R1A_U05+, R1A_U08+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K07+, InzA_W02+, InzA_U01+, InzA_U02+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W24+, K1_U04++, K1_U06+, K1_U24+, K1_K03+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma wiedzę z zakresu metod analizy sensorycznej, chromatografii gazowej i cieczowej, kolorymetrii trójkromatycznej, spektrofotometrii UV-VIS, pH-metrii, a także ich wykorzystania w ocenie jakości surowców i produktów żywnościowych (K1_W24)

Umiejętności

U1 - Wykorzystuje wybrane metody analizy sensorycznej i instrumentalnej w ocenie surowców i produktów żywnościowych (K1_U04, K1_U06)

U2 - Opracowuje i prezentuje wyniki przeprowadzonych na ćwiczeniach badań (K1_U04, K1_U24)

Kompetencje społeczne

K1 - Jest świadom potrzeby aktualizowania swojej wiedzy z zakresu nowoczesnych metod oceny jakości surowców i produktów żywnościowych, w związku z ich doskonaleniem i rozwojem (K1_K09)

K2 - Potrafi pracować samodzielnie i w zespole, organizując pracę w celu zrealizowania określonego zadania (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Baryłko – Pikielna N., Matuszewska I., 2009r., "Sensoryczne badania żywności", wyd. Wyd. Nauk. PTTŻ, 2) Baryłko – Pikielna N., 1975r., "Zarys analizy sensorycznej żywności", wyd. PWN, Warszawa, 3) Klepacka M., 2002r., "Analiza żywności", wyd. Fundacja Rozwój SGGW, Warszawa, 4) Szczepaniak W., 1985r., "Metody instrumentalne w analizie chemicznej", wyd. PWN, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Świdorski F., 1999r., "Towaroznawstwo żywności przetworzonej", wyd. Wydawnictwo SGGW, 2) Sikorski Z.E., 2002r., "Chemia żywności: skład, przemiany i właściwości żywności", wyd. WNT, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

ANALIZA SENSORYCZNA I INSTRUMENTALNA SUROWCÓW ORAZ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01043-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15

Ćwiczenia: 30

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne (U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - odpowiedź na pytania o charakterze opisowym (W1)

Kolokwium pisemne 1 - odpowiedź na pytania o charakterze opisowym (W1)

Sprawozdanie 1 - sprawozdania pisemne z ćwiczeń laboratoryjnych (U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia ogólna, fizyka lub biofizyka

Wymagania wstępne: znajomość podstawowego sprzętu i materiałów laboratoryjnych

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

e-mail: tomasz.daszkiewicz@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Zofia Teresa Antoszkiewicz, prof. dr hab.

Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

zajęcia realizowane w grupach do 14 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ANALIZA SENSORYCZNA I INSTRUMENTALNA SUROWCÓW ORAZ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 3,5

SENSORY AND INSTRUMENTAL ANALYSIS OF RAW MATERIALS AND PRODUCTS OF ANIMAL AND PLANT ORIGIN

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	9,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	12,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	24,0 godz.
	45,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 92,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	39,0 godz.
	39,0 godz.

liczba punktów ECTS = 92,00 godz.: 26,29 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,79** punktów ECTS,
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,71** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,48**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13643-10-A

BIOCHEMIA OGÓLNA Z ELEMENTAMI CHEMII ORGANICZNEJ

ECTS: 6

BIOCHEMISTRY INCLUDING ELEMENTS OF ORGANIC CHEMISTRY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Budowa, właściwości i nazewnictwo zasad purynowych i pirymidynowych, nukleozydów i nukleotydów. Kwasy nukleinowe. Replikacja, transkrypcja, translacja. Zasady bioenergetyki. Mitochondrialny łańcuch oddechowy. Mechanizm fosforylacji oksydacyjnej. Czynniki rozpręgające fosforylację. Cykl kwasów trkarboksylowych. Utleńnianie pozamitochondrialne. Ogólna charakterystyka, podział węglowodanów, reakcje charakterystyczne. Metabolizm węglowodanów. Lipidy: budowa, podział, właściwości fizykochemiczne. Metabolizm lipidów. Lipogeneza. Przykłady steroidów: cholesterol, witaminy, hormony, kwasy żółciowe. Metabolizm związków steroidowych. Zasadnicze kierunki przemiany białek i aminokwasów. Mechanizm działania hormonów peptydowych i steroidowych. Wtórne przekazniki informacji w komórce

ĆWICZENIA

Odczyny barwne aminokwasów, chromatografia bibułowa aminokwasów. Właściwości fizykochemiczne białek. Oznaczanie zawartości białka całkowitego. Wykrywanie składników kwasów nukleinowych. Oznaczanie zawartości DNA i RNA. Reakcje charakterystyczne dla cukrów. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących w materiale biologicznym. Właściwości lipidów i ich składników, skład chemiczny lecytyn, właściwości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Oznaczanie zawartości cholesterolu. Właściwości kwasów żółciowych. Wykrywanie witamin kompleksu B. Wykrywanie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Kinetyczne właściwości wybranych oksydoreduktaz i hydrolaz.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z mechanizmami biochemicznymi warunkującymi prawidłowe funkcjonowanie organizmu.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+++ , R1A_W04+ , R1A_U02+ , R1A_U04+ , R1A_U05+ , R1A_K01++ , InzA_U01+ , InzA_U02++ , InzA_U06+ , InzA_U07++ , InzA_U08+ , InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W01+ , K1_W02+ , K1_W04+ , K1_W18+ , K1_U02+ , K1_U04+ , K1_U06+ , K1_K01++

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - zna podstawową terminologię i nomenklaturę oraz pojęcia, teorie i prawa z zakresu chemii ogólnej, analitycznej, organicznej i nieorganicznej (K1_W01)

W2 - zna podstawowe pojęcia i teorie związane z bioenergetyką oraz działanie biologiczne wybranych czynników fizycznych (K1_W02)

W3 - opisuje biochemiczne podłoże i przebieg najważniejszych procesów życiowych w oparciu o znajomość klasyfikacji, budowy, występowania, funkcji i przemian głównych składników żywego organizmu (K1_W04)

W4 - tłumaczy mechanizmy podstawowych procesów fizjologicznych roślin i zwierząt na różnych poziomach organizacji biologicznej oraz związki między funkcjonowaniem organizmów a środowiskiem ich życia (K1_W18)

Umiejętności

U1 - prezentuje opracowane materiały, własne stanowisko i poglądy z wykorzystaniem różnych form przekazu (K1_U02)

U2 - realizuje pod kierunkiem opiekuna proste zadanie badawcze, projektowe lub eksperyment naukowy z zakresu kierunku studiów, kończące się zinterpretowaniem wyników oraz sformulowaniem poprawnych wniosków (K1_U04)

U3 - wykorzystuje podstawowe metody i techniki laboratoryjne w analizie jakościowej i ilościowej, w pomiarach podstawowych wielkości fizycznych oraz badaniach mikroskopowych i mikrobiologicznych (K1_U06)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie w kontekście zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz panującej na nim konkurencji (K1_K01)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Minakowski W., Weidner S., 2007r., "Biochemia kręgowców", wyd. PWN, 2) Malinowska A., 1997r., "Biochemia zwierząt", wyd. SGGW, 3) Strzeżek J. Wołos A., 2006r., "Ćwiczenia z biochemii", wyd. UWM.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., 2001r., "Biochemia Harpera", wyd. PZWL, 2) Tymoczko J.L., Stryer L., 2007r., "Biochemia", wyd. PWN.

Przedmiot/moduł:

BIOCHEMIA OGÓLNA Z ELEMENTAMI CHEMII ORGANICZNEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13643-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć:

wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytorne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 45/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3, W4, U1, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - seminaRIA tematyczne (W4, U1)

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne (W1, W3, U2, U3, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin ustny - egzamin ustny (W1, W2, W3, W4, U1, K1)

Kolokwium ustne 1 - kolokwium ustne (W2, W3, W4, K1)

Sprawozdanie 1 - sprawozdanie z wykonanych ćwiczeń (W1, W3, U2, U3, K2)

Liczba punktów ECTS: 6

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia, biologia, biofizyka, zoologia

Wymagania wstępne: znajomość biologii i chemii na poziomie szkoły średniej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Biochemii i Biotechnologii Zwierząt

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 233A, 10-719 Olsztyn

tel. 523-33-91, fax 524-01-38

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Władysław Kordan

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Władysław Kordan, dr inż. Marek Lucjusz Lecewicz

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

BIOCHEMIA OGÓLNA Z ELEMENTAMI CHEMII ORGANICZNEJ BIOCHEMISTRY INCLUDING ELEMENTS OF ORGANIC CHEMISTRY

ECTS: 6

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	2,0 godz.
- konsultacje	4,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	45,0 godz.
	81,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	20,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu	25,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	20,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	20,0 godz.
	85,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 166,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	65,0 godz.
	65,0 godz.

liczba punktów ECTS = 166,00 godz. : 27,67 godz./ECTS = **6,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **6 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,93** punktów ECTS,
- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **3,07** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **2,35**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13943-10-A

BIOCHEMIA ŻYWNOSCI

ECTS: 4

FOOD BIOCHEMISTRY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Interdyscyplinarny charakter biochemii. Molekularne podstawy właściwości biochemicznych i funkcjonalnych ważnych biologicznie związków: aminokwasy, peptydy, białka, enzymy, koenzymy, witaminy, węglowodany, lipidy i kwasy nukleinowe. Biologicznie aktywne peptydy jako składniki żywności funkcjonalnej. Wykorzystanie metod analizy komputerowej w ocenie bioaktywności makrocząstek – wprowadzenie do bioinformatyki. Przemiany metaboliczne (katabolizm, anabolizm i amfibilizm). Poznanie mechanizmów podstawowych procesów biochemicznych przebiegających w żywych komórkach w aspekcie żywieniowym oraz przetwórstwa i przechwalnictwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Integracja przemian metabolicznych.

ĆWICZENIA

Zapoznanie się z podstawowymi metodami oczyszczania i izolowania makrocząstek. Białka jako źródło peptydów o aktywności fizjologicznej – analiza komputerowa wykorzystująca bazę danych białek i peptydów bioaktywnych „BIOPEP”. Ocena białek żywności w oparciu o profil aktywności biologicznej białka oraz potencjalną aktywność fragmentów białka. Projektowanie procesów hydrolizy białek (tzw. komputerowa symulacja proteolizy) w aspekcie przewidywania uwalniania potencjalnie bioaktywnych produktów. Ocena właściwości fizykochemicznych cząstek, takich jak: hydrofilowość/hydrofobowość fragmentów, punkt izoelektryczny (pI), zawartość aminokwasów za pomocą odpowiednich programów komputerowych. Przewidywanie alergenicności białek – analiza komputerowa. Izolowanie i oczyszczanie biologicznie aktywnych składników żywności. Oznaczanie aktywności enzymatycznych otrzymanych preparatów enzymatycznych. Porównywanie specyficzności badanych enzymów w odniesieniu do zastosowanego substratu.

CEL KSZTAŁCENIA

1. Ułatwienie zdobywania i gruntownego poznania wiedzy biochemicznej z zakresu przemian składników żywności oraz wykształcenie umiejętności problemowego i krytycznego samokształcenia. 2. Edukacja profesjonalnej przyszłej kadry inżynierskiej umiejącej wykorzystać najnowsze osiągnięcia naukowe współczesnej biochemii żywności.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+++, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K06+, InzA_U01+++, InzA_U02+, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_U08+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W01+, K1_W02+, K1_W04+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U04+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student zna podstawową terminologię i nomenklaturę oraz pojęcia, teorie i prawa z zakresu chemii ogólnej, analitycznej, organicznej i nieorganicznej. (K1_W01)

W2 - Student opisuje biochemiczne podłoże i przebieg procesów życiowych w oparciu o znajomość klasyfikacji, budowy, występowania, funkcji i przemian głównych składników żywego organizmu, a także ich znaczenie w żywieniu oraz w przemianach zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania żywności. (K1_W04)

W3 - Student wykazuje znajomość obsługi programów komputerowych oraz Internetu umożliwiającą rozumienie i interpretację zjawisk biologicznych (K1_W02)

Umiejętności

U1 - Student umie skorzystać z dostępnych źródeł i form informacji z zachowaniem praw własności intelektualnej w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania. (K1_U01)

U2 - Student potrafi prezentować opracowane materiały, własne stanowisko i poglądy z wykorzystaniem różnych form przekazu. (K1_U02)

U3 - Student korzysta z podstawowych możliwości programów komputerowych w zakresie zbierania danych, obliczeń, interpretacji oraz prezentacji wyników oraz potrafi realizować pod kierunkiem opiekuna proste zadania badawcze z zakresu analizy biocząstek, kończące się zinterpretowaniem wyników i sformulowaniem poprawnych wniosków. (K1_U03, K1_U04)

Kompetencje społeczne

K1 - Student ma świadomość uczenia się przez całe życie w kontekście zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz rozwoju technologii informacyjnych. (K1_K01)

K2 - Student wykazuje gotowość do rzeczowej i merytorycznej dyskusji, umożliwiającej osiągnięcie wspólnego stanowiska. (K1_K02)

K3 - Student jest zdolny do pracy samodzielnej oraz zespołowej oraz kierowania zespołem w zakresie wyznaczania i kontroli zadań realizowanych w ramach zaplanowanych zajęć oraz ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy. (K1_K03, K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Dziuba J., Kostyra H., 2000r., "Biochemia Żywności – metody, zadania testy.", wyd. UW-M w Olsztynie, 2) Dziuba J., Fornal Ł. (red.), 2009r., "Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności.", wyd. WNT, Warszawa, s.176-270, 3) Dziuba J., 2006r., "Biochemia – przewodnik do ćwiczeń", wyd. UW-M w Olsztynie, 4) Bańkowski E., 2004r., "Biochemia. Podręcznik dla studentów uczelni medycznych.", wyd. Urban&Partners, Wrocław, 5) Hames B. D., Hooper N. M., Houghton J. D., 1999r., "Biochemia. Krótkie wykłady.", wyd. PWN Warszawa, 6) Kączkowski J., 2002r., "Podstawy biochemii", wyd. WNT, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Rose S., Bullock S., 1993r., "Chemia życia.", wyd. WNT Warszawa, 2) Granner D. K., Murray R. K., Rodwell W. V., 2010r., "Biochemia Harpera.", wyd. PZWL Warszawa.

Przedmiot/moduł:

BIOCHEMIA ŻYWNOSCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia komputerowe

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny wspomagany prezentacją multimedialną. (W1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia komputerowe - Dwa ćwiczenia nt. oceny związków bioaktywnych w oparciu o analizę komputerową. (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)
Ćwiczenia laboratoryjne - Zajęcia obejmujące analizę procesów zachodzących w biocząsteczkach pod wpływem enzymów (W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - Egzamin w oparciu o pięć równocennych zagadnień wymagających dłuższej wypowiedzi (po 1pkt.każde). Ocena:poniżej 3 pkt.- ndst: 3pkt.- dst; 4pkt.- db,5pkt.- bdb). (W1, W2, U1, K1)

Egzamin ustny - Możliwość dyskusji ze studentem na temat zagadnień sformulowanych na egzamin pisemny. (W1, W2, U1, K1)

Kolokwium pisemne 1 - Pisemne zaliczenie trzech kolokwium, których tematykę określono w harmonogramie ćwiczeń. Kolokwium zawiera 5 równocennych pytań (każde po 1pkt). Oceny: poniżej 3pkt.-ndst;3pkt.-dst,4pkt.-db,5pkt.-bdb. (W1, W2, W3)

Prezentacja 1 (multimedialna, ustna) - Ocena współpracy zespołowej na podstawie ustnych prezentacji zagadnień przygotowanych w formie seminarialnej. Dyskusja merytoryczna w zespole oraz w całej grupie. (W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Sprawozdanie 1 - Sporządzenie na ocenę sprawozdań tematycznych z wykonanych ćwiczeń. (U1, U2, U3, K1)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia ogólna, chemia organiczna

Wymagania wstępne: umiejętność pracy w laboratorium chemicznym oraz posługiwanie się komputerem

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Biochemii Żywności

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 138, 10-726 Olsztyn
tel. 523-37-15, 523-35-90, fax 523-49-45

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Anna Iwaniak, prof. UWM

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Anna Iwaniak, prof. UWM, dr inż. Dorota Nałęcz, dr inż. Iwona Agata Szerszunowicz

Uwagi dodatkowe:

Asystento-grupa nie może przekroczyć 12 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

BIOCHEMIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 4

FOOD BIOCHEMISTRY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	2,0 godz.
- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	49,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	10,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego/ustnego z przedmiotu	15,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	21,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	56,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 105,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	40,0 godz.
	40,0 godz.

liczba punktów ECTS = 105,00 godz. : 26,25 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,87** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,13** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,52**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

07243-10-BF

BIOTECHNOLOGIE W OCHRONIE ŚRODOWISKA

ECTS: 2

BIOTECHNOLOGY FOR ENVIRONMENTAL PROTECTION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia ekologiczne. Stan jakościowy i ilościowy zanieczyszczeń występujących w ściekach przemysłu spożywczego. Charakterystyka procesów jednostkowych w naturalnych systemach samooczyszczania się środowiska. Metody biologicznego oczyszczania ścieków w warunkach tlenowych i beztlenowych. Biologiczna utylizacja organicznych odpadów stałych. Organizacja ochrony środowiska w Polsce i w Unii Europejskiej.

ĆWICZENIA

Charakterystyka ścieków wybranych branż przemysłu spożywczego. Ocena efektywności oczyszczania ścieków metodą osadu czynnego. Ocena wpływu substancji uciążliwych i toksycznych na biologiczne oczyszczanie ścieków.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy o podstawowych procesach jednostkowych w naturalnych systemach samooczyszczania się środowiska, biokonwersji zanieczyszczeń występujących w ściekach przemysłu spożywczego, warunkach tlenowych i beztlenowych oraz organizacji ochrony środowiska w Polsce i UE. Rozwijanie umiejętności kontrolowania procesu biologicznego oczyszczania ścieków. Kształtowanie świadomości odpowiedzialności za środowisko. Rozwijanie postaw służących samokształceniu oraz umiejętności pracy w zespole.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W05+, R1A_W06+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, R1A_K06+
+, InzA_W01+, InzA_W03+, InzA_U02++, InzA_U03++, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W26+, K1_W27+, K1_U06+, K1_U22+, K1_U23+, K1_K03+, K1_K06+, K1_K07+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Opisuje wpływ procesu technologicznego na środowisko (K1_W26)

W2 - Wykazuje wiedzę na temat organizacji ochrony środowiska w Polsce i w UE. (K1_W27)

Umiejętności

U1 - Potrafi wykorzystywać podstawowe techniki analityczne do charakterystyki ścieków i osadów ściekowych (K1_U06)

U2 - Ocenia stan środowiska i zagrożenia ze strony przemysłu spożywczego oraz proponuje rozwiązania proekologiczne (K1_U22, K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - Współpracuje w podgrupie ćwiczeniowej, świadomie przyjmuje odpowiedzialność za wykonane analizy, aktywnie uczestniczy w przygotowaniu sprawozdania z ćwiczeń (K1_K03)

K2 - Świadomie ogranicza ryzyko związane z możliwością przedostania się produktów ubocznych i odpadów do środowiska (K1_K06)

K3 - Potrafi ocenić skutki oddziaływania przemysłu spożywczego na środowisko (K1_K07)

K4 - Postępuje zgodnie z zasadami BHP (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Hartman L., 1996r., "Biologiczne oczyszczanie ścieków", wyd. Wydawnictwo Instalator Polski, Warszawa, 2) Wojnowska-Baryła I., Stachowiak D., 1997r., "Systemy oczyszczania ścieków metodą osadu czynnego", wyd. Wydawnictwo ART, Olsztyn.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Arvin E., Holm-Kristensen G., 1985r., "Exchange of organics, phosphate and cations between sludge and water in biological phosphorus and nitrogen removal processes", wyd. Water Science Technology, t.17, 11/12, s.147-162, 2) Bednarski W., Reps A. (red.), 2003r., "Biotechnologia żywności", wyd. WNT Warszawa, s.408-445.

Przedmiot/moduł:

BIOTECHNOLOGIE W OCHRONIE ŚRODOWISKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 07243-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/8

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne

(U1, U2, K1, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - pisemne zaliczenie wykładów

- 5 pytań ocenianych w klasycznej skali ocen 2-5.

Możliwość 2-krotnego poprawiania. Zagadnienia do wglądu (W1, W2)

Ocena pracy i współpracy w grupie 2 - Obserwacja

studenta na ćwiczeniach laboratoryjnych pod kątem

zaangażowania, organizacji pracy w zespole, cech

przywódczych, odpowiedzialności. 10% udziału w

ocenie końcowej (K1, K2, K3, K4)

Sprawdzian pisemny 1 - 3-5 pytań ocenianych w skali

2-5. Możliwość 2-krotnego poprawiania. Zagadnienia

do wglądu. 80% udziału w ocenie końcowej z

ćwiczeń. (W1, W2)

Sprawozdanie 3 - Pisemne opracowanie wyników

zadań realizowanych na zajęciach laboratoryjnych z

uwzględnieniem obliczeń, oceny ich prawidłowości i

wniosków. 10% udziału w ocenie końcowej (U1, U2,

K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: ogólna technologia

żywności, mikrobiologia, analiza żywności

Wymagania wstępne: wiedza i umiejętności z zakresu

ujętego w programie przedmiotów wprowadzających

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Biotechnologii Żywności

adres: ul. Jana Heweliusza 1, pok. 109, 10-724 Olsztyn

tel. 523-32-33, fax 523-38-38

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Jacek Piotr Leman

e-mail: leman@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Jacek Piotr Leman

Uwagi dodatkowe:

Grupa ćwiczeniowa do 16 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

BIOTECHNOLOGIE W OCHRONIE ŚRODOWISKA BIOTECHNOLOGY FOR ENVIRONMENTAL PROTECTION

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do pisemnego zaliczenia wykładów	25,0 godz.
- przygotowanie do wykonania ćwiczeń	2,0 godz.
- przygotowanie sprawozdań	2,0 godz.
	29,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 60,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	19,0 godz.
	19,0 godz.

liczba punktów ECTS = 60,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,03** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,97** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,63**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13943-10-A

BOTANIKA I FIZJOLOGIA ROŚLIN

ECTS: 2,5

BOTANICS AND PLANT PHYSIOLOGY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Struktura i organizacja komórki roślinnej. Budowa i charakterystyka jej składników. Materiały zapasowe. Fotosynteza – jej chemizm i znaczenie. Proces oddychania i uwalniania energii. Gospodarka wodna i mineralna. Klasyfikacja i charakterystyka tkanek roślinnych oraz ich znaczenie biologiczne i gospodarcze. Organy wegetatywne roślin nasiennych: korzeń, łodyga, liść – ich budowa, funkcje i modyfikacje. Rozmnażanie wegetatywne i generatywne roślin. Wybrane zagadnienia z systematyki roślin; charakterystyka niektórych rodzin z klasy jedno- i dwuliściennych

ĆWICZENIA

Struktura, organizacja i funkcjonowanie komórki roślinnej. Główne procesy fizjologiczne roślin. Gospodarka wodna i mineralna. Materiały zapasowe w komórce roślinnej. Przegląd tkanek roślinnych. Morfologia, anatomia i modyfikacje organów wegetatywnych. Rozmnażanie wegetatywne i generatywne roślin nasiennych. Podstawy i zasady systematyki roślin. Charakterystyka wybranych rodzin.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie budowy, funkcjonowania i klasyfikacji organizmów roślinnych oraz ich przystosowań do środowisk życia pod kątem ich wykorzystania w żywieniu i pielęgnacji zwierząt użytkowych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+++, R1A_W04+++, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U05+++, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K05++

Symbole efektów kierunkowych K1_W14+++, K1_W18++, K1_U01+, K1_U02+, K1_U06+++, K1_U07+++, K1_K01+, K1_K03+, K1_K05+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

- W1 - Klasyfikuje organelle komórkowe, tkanki i organy roślinne, opisuje budowę (K1_W14)
- W2 - Omawia funkcje organeli i procesy fizjologiczne w nich przebiegające (K1_W18)
- W3 - Wskazuje funkcje tkanek i organów roślinnych, ich znaczenie biologiczne i gospodarcze (K1_W14)
- W4 - Opisuje modyfikacje organów (K1_W14)
- W5 - Wiąże procesy komórkowe z funkcjonowaniem organizmu (K1_W18)
- W6 - Omawia rozmnażanie wegetatywne i generatywne (K1_W14)
- W7 - Charakteryzuje wybrane jednostki taksonomiczne roślin (K1_W14)

Umiejętności

- U1 - Posługuje się mikroskopem i sporządza preparaty mikroskopowe (K1_U06)
- U2 - Na preparatach mikroskopowych rozróżnia tkanki i ich elementy, typy budowy anatomiczne (K1_U06, K1_U07)
- U3 - Wykonuje rysunki obserwowanych struktur (K1_U02)
- U4 - Rozróżnia modyfikacje organów (K1_U07)
- U5 - Rozpoznaje kwiaty, kwiatostany, nasiona i owoce (K1_U06)
- U6 - Klasyfikuje nasiona i owoce wg sposobu rozsiewania (K1_U07)
- U7 - Przy pomocy kluczy oznacza gatunki roślin (K1_U01)

Kompetencje społeczne

- K1 - Ma świadomość konieczności nieustannej aktualizacji wiedzy (K1_K01)
- K2 - Stosuje zdobytą wiedzę i umiejętności z zakresu świata roślin w rozwiązywaniu problemów związanych z rolniczą produkcją (K1_K03)
- K3 - Wykazuje odpowiedzialność za otaczający go świat ożywiony (K1_K05, K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Polakowski B., 1994r., "Botanika", wyd. PWN, s.713, 2) Szwejkowska A., Szwejkowski J., 2008r., "Botanika", wyd. Nauk. PWN, t.I. Morfologia, s.334, 3) Szwejkowska A., Szwejkowski J., 2009r., "Botanika", wyd. Nauk. PWN, t.II. Systematyka, s.636, 4) Stachak A., 1984r., "Botanika dla zootechników", wyd. PWN, s.442, 5) Hejnowicz Z., 2002r., "Anatomia i histogeneza roślin naczyniowych", wyd. Nauk. PWN, t.I. Organy wegetatywne, s.980, 6) Czapińska J., Kulikowska-Gulewska H., 1999r., "Wstęp do anatomii i morfologii roślin naczyniowych", wyd. UMK w Toruniu, s.251, 7) Rutkowski L., 2004r., "Klucz do oznaczania roślin naczyniowych Polski niżowej", wyd. Nauk. PWN, s.814, 8) Kozłowska M., 2007r., "Fizjologia roślin", wyd. PWRiL, s.544, 9) Czerwiński W., 1978r., "Fizjologia roślin", wyd. PWN, s.604, 10) Broda B., Mowszowicz J., 2000r., "Przewodnik do oznaczania roślin leczniczych, trujących i użytkowych", wyd. Lekarskie PZWL, s.936.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Malinowski E., 1983r., "Anatomia roślin", wyd. PWN, s.622, 2) Podbielkowski Z., 1995r., "Wędrówki roślin", wyd. Szkolne i Pedagogiczne, s. 239, 3) Podbielkowski Z., Podbielkowska M., 1992r., "Przystosowania roślin do środowiska", wyd. Szkolne i Pedagogiczne, s.584, 4) Podbielkowski Z., 1992r., "Rośliny użytkowe", wyd. Szkolne i Pedagogiczne, s.575, 5) Wasteneys G.O., Yang Z., 2004r., "New views on the plant cytoskeleton", wyd. Plant Physiol., t.136, s.3884-3891, 6) Koncewicz J., Lewak S., 2007r., "Fizjologia roślin", wyd. PWN, s.806, 7) Górecki R., Grzesiuk S. (red.), 2002r., "Fizjologia plonowania roślin", wyd. UWM Olsztyn, s.582.

Przedmiot/moduł:

BOTANIKA I FIZJOLOGIA ROŚLIN

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 10/1

Ćwiczenia: 20/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną, elementy wykładu problemowego (W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, K1, K2, K3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - praca z mikroskopem, praca z materiałem roślinnym, praca z kluczem do oznaczania roślin (U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7)

Forma i warunki zaliczenia

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - zaliczenie praktycznego wykonania zadań na ćwiczeniach (U1, U2, U3, U4, U5, U6, U7)

Ocena zdolności do samokształcenia 1 - sprawdzenie przygotowania merytorycznego do ćwiczeń na podstawie lektury własnej, rozmowa lub kartkówka (K1, K3)

Sprawdzian pisemny 1 - 4-częściowy testowy lub z pytaniami otwartymi, na zaliczenie wymagane 60% maksymalnej punktacji (W1, W2, W3, W4, W5, W6, W7, K2)

Liczba punktów ECTS: 2,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: bez wskazań

Wymagania wstępne: wiedza i umiejętności na poziomie programu klas liceów ogólnokształcących, bez rozszerzonej biologii

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Botaniki i Ochrony Przyrody

adres: pl. Łódzki 1, pok. 110, 10-727 Olsztyn

tel. 523-34-94, fax 523-35-46

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Wiesław Piotr Jastrzębski

e-mail: w.jastrzebski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Wiesław Piotr Jastrzębski

Uwagi dodatkowe:

wskazana praca w małych grupach

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

BOTANIKA I FIZJOLOGIA ROŚLIN

BOTANICS AND PLANT PHYSIOLOGY

ECTS: 2,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	5,0 godz.
- udział w wykładach	10,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	20,0 godz.
	35,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie do sprawdzianów	20,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 65,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	20,0 godz.
	20,0 godz.

liczba punktów ECTS = 65,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,60 ECTS**

w zaokrągleniu: **2,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,35** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,15** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,80**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13343-10-A

CHEMIA OGÓLNA

ECTS: 4

CHEMISTRY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe prawa i pojęcia chemiczne. Budowa atomu. Struktury elektronowe atomów pierwiastków. Układ okresowy pierwiastków. Nomenklatura nieorganicznych związków chemicznych. Rodzaje reakcji chemicznych. Roztwory. Elementy termodynamiki i kinetyki chemicznej. Obliczenia chemiczne w zakresie stężeń roztworów. Elementy analizy wagowej. Teorie kwasowo-zasadowe. Iloczyn jonowy wody. Wykładnik jonów wodorowych. Znaczenie pH w naukach przyrodniczych. Hydroliza soli. Roztwory buforowe. Związki kompleksowe. Twardość wody – rodzaje, oznaczanie, usuwanie. Reakcje redox. Elementy analizy ilościowej: alkacymetria, kompleksonometria, redoksymetria

ĆWICZENIA

Zasady bezpieczeństwa pracy w laboratorium chemicznym, utylizacja odpadów chemicznych. Wybrane reakcje zachodzące w roztworach wodnych. Analiza jakościowa wybranych kationów i anionów. Częsteczkowy i jonowy zapis reakcji chemicznych. Reakcje utleniania i redukcji w zapisie cząsteczkowym i jonowym. Obliczenia dotyczące stężeń roztworów. Obliczenia pH roztworów mocnych oraz słabych kwasów i zasad. Sporządzanie, obliczanie oraz pomiar pH roztworów buforowych. Podstawy miareczkowej analizy ilościowej – zasady oznaczeń, krzywe miareczkowania, wskaźniki, zadania rachunkowe, samodzielne wykonywanie analiz ilościowych oraz jakościowych.

CEL KSZTAŁCENIA

Zgłębienie mechanizmu procesów chemicznych. Opanowanie podstawowej wiedzy z zakresu chemii ogólnej. Nabycie umiejętności posługiwania się podstawowym sprzętem laboratoryjnym oraz wykonywania analiz chemicznych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01++, R1A_U01+, R1A_U02++, R1A_K01+, R1A_K02+, InzA_U01+++, InzA_U02++, InzA_U07+, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W01+, K1_W04+, K1_U01+, K1_U02++, K1_U03+, K1_U04+, K1_U06+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K05+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Zrozumienie procesów chemicznych i ich związku z przemianami zachodzącymi w przyrodzie, surowcach i produktach żywnościowych na poziomie wybranych zagadnień z zakresu chemii ogólnej i nieorganicznej. (K1_W01)

W2 - Określa właściwe wnioski z przeprowadzanych analiz chemicznych (K1_W04)

Umiejętności

U1 - Przebieg procesów zachodzących w roztworach wodnych umie przedstawić za pomocą równań reakcji chemicznych, posługuje się terminologią i nomenklaturą chemiczną w zakresie chemii nieorganicznej (K1_U01, K1_U02)

U2 - umie wykonać obliczenia rachunkowe dotyczące stężeń roztworów oraz analizy ilościowej. Oblicza pH roztworów, rozwiązuje reakcje redoks (K1_U04)

U3 - Potrafi samodzielnie wykonywać wybrane analizy jakościowe i ilościowe (K1_U02, K1_U03, K1_U06)

Kompetencje społeczne

K1 - Praca w laboratorium chemicznym z zachowaniem zasad bezpieczeństwa. Ocena, selekcja i utylizacja odpadów chemicznych (K1_K06)

K2 - Kształcenie postaw koleżeńskich podczas pracy w małych dwuosobowych zespołach laboratoryjnych (K1_K03)

K3 - Dostrzeganie przemian chemicznych zachodzących w otoczeniu (K1_K05)

K4 - Rozwijanie badawczego sposobu myślenia, właściwego dla nauk przyrodniczych, utrwalanie postaw proekologicznych. Rozumienie potrzeby uczenia się przez całe życie (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Wiśniewski W., Majkowska H., 2000r., "Chemia ogólna i nieorganiczna", wyd. UWM Olsztyn, 2) Szmaj Z., Lipiec T., 1987r., "Chemia analityczna z elementami chemii instrumentalnej", wyd. PZWL Warszawa, 3) Gosiewska H., 1995r., "Materiały do ćwiczeń z chemii ogólnej i analitycznej", wyd. skrypt UWM.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Minczewski J. Marzenko Z., 2002r., "Chemia analityczna", wyd. PWN Warszawa, t. 1, 2, 2) Śliwa A., 1976r., "Obliczenia chemiczne", wyd. PWN Warszawa.

Przedmiot/moduł:

CHEMIA OGÓLNA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13343-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne,

ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia rachunkowe (U2)

Ćwiczenia laboratoryjne - wykonywanie doświadczeń

(W2, U1, U3, K1, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny 2 - pozytywne zaliczenie

wszystkich przewidzianych w semestrze

sprawdzianów - na ocenę pozytywną wymagane jest

60 % pozytywnych odpowiedzi (U1, U2, K4)

Analiza kontrolna 1 - oznaczenia z zakresu analizy

jakościowej oraz wybranych działań objętościowej

analizy ilościowej (W1, W2, U3, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu

chemii ogólnej i nieorganicznej ze szkoły średniej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Chemii

adres: pl. Łódzki 4, Olsztyn

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Jolanta Zofia Paprocka

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Jolanta Zofia Paprocka

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

CHEMIA OGÓLNA

ECTS: 4

CHEMISTRY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	40,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego przedmiotu	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	60,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 106,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 106,00 godz. : 26,50 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,74** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,26** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,13**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

CHEMIA ŻYWNOCI

ECTS: 3

FOOD CHEMISTRY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe grupy składników i żywności. Woda, związki mineralne, sacharydy i ich przemiany w procesach przetwarzania i przechowywania żywności. Substancje azotowe surowców i żywności, białka, występowanie, modyfikacja podczas podstawowych procesów technologicznych i przechowywania. Tłuszczowce i ich przemiany w surowcach i żywności podczas jej wytwarzania i przechowywania. Witaminy, barwniki i substancje smakowo-zapachowe w surowcach i żywności.

CEL KSZTAŁCENIA

1. Przekazanie wiedzy o jakościowym i ilościowym składzie chemicznym surowców i produktów spożywczych. 2. Przekazanie wiedzy nt. przemian i interakcji składników żywności pod wpływem podstawowych procesów technologicznych i warunków przechowywania. 3. Przekazanie wiedzy nt. wpływu przemian i interakcji składników żywności na jej jakość, trwałość i bezpieczeństwo.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01++, R1A_W03++, R1A_W05+, R1A_U05++, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K07+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W05+, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W01+, K1_W02+, K1_W11++, K1_W26+, K1_U10++, K1_K01+, K1_K02+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Wymienia podstawowe grupy składników surowców i żywności (K1_W01, K1_W02)

W2 - Opisuje cechy fizykochemiczne składników surowców i żywności. (K1_W11)

W3 - Definiuje i opisuje kierunki przemian oraz interakcje pomiędzy składnikami żywności zachodzące pod wpływem podstawowych procesów technologicznych i przechowywania. (K1_W11, K1_W26)

Umiejętności

U1 - Przewiduje zmiany cech fizykochemicznych składników i żywności pod wpływem podstawowych procesów technologicznych (K1_U10)

U2 - Przewiduje wpływ cech fizykochemicznych oraz interakcji i przemian składników surowców i żywności na jej jakość, trwałość i bezpieczeństwo podczas wytwarzania i przechowywania. (K1_U10)

Kompetencje społeczne

K1 - Dyskutuje na temat cech fizykochemicznych składników żywności i ich wpływie na właściwości produktu. (K1_K02)

K2 - Ma świadomość potrzeby ciągłego podnoszenia kwalifikacji zawodowych (K1_K01, K1_K09)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Pr. zbiorowa pod redakcją Z. Sikorskiego, 2007r., "Chemia żywności", wyd. WNT Warszawa, t.I,II,III, 2) Praca zbiorowa pod redakcją Z. Sikorskiego, 1994r., "Chemiczne i funkcjonalne właściwości żywności", wyd. WNT Warszawa, 3) Z. Sikorski, B. Drozdowski, M. Pałasiński, 1988r., "Chemia żywności", wyd. PWN Warszawa, 4) Budzłowski J., 1971r., "Zarys chemii mleka", wyd. PWRiL Warszawa, 5) Janicek G., Pokorny J., Davidek J., 1977r., "Chemia żywności", wyd. WNT Warszawa, 6) Lempka A., Kasperek M., 1977r., "Związki chemiczne produktów spożywczych", wyd. PWN Warszawa-Poznań, 7) Prost E., 1985r., "Higiena mięsa", wyd. PWRiL Warszawa, 8) Talik T., Talik Z., 1993r., "Podstawy chemii żywności, cz. 1 i 2", wyd. Skrypty Akademii Ekonomicznej we Wrocławiu.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Belitz H.D., Grosch W., 1987r., "Food chemistry", wyd. Springer Verlag, Berlin, New York.

Przedmiot/moduł:

CHEMIA ŻYWNOCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny, wykład problemowy i dyskusyjny (W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - Na egzaminie pisemnym student przedstawia odpowiedź na 3 do 5 pytań. Wyniki egzaminu stanowią 100% zaliczenia przedmiotu. Poprawność odpowiedzi w 70% stanowi podstawę do pozytywnej oceny egzaminu. (W1, W2, W3, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Chemia nieorganiczna i organiczna, elementy biochemii

Wymagania wstępne: znajomość podstawowej wiedzy z zakresu przedmiotów wprowadzających

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 201 i 207, 10-726 Olsztyn
tel./fax 523-35-54

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Andrzej Kuncewicz, prof. zw.

e-mail: kunc@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Elżbieta Maria Gujska, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

konieczny aktywny udział w wykładach i dyskusji na wykładach

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

CHEMIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 3

FOOD CHEMISTRY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin/egzamin poprawkowy	6,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
	37,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do egzaminu pisemnego/ustnego	38,0 godz.
	38,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 75,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 75,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **3,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,48** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,52** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-B

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT I

ECTS: 6

ANIMALS KEEPING AND BREEDING I

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Gospodarcze znaczenie użytkowania bydła. Znaczenie drobiarstwa w gospodarce żywnościowej. Rozród bydła i drobiu. Podstawowe zasady żywienia z uwzględnieniem specyfiki gatunkowej. Główne czynniki środowiska warunkujące produktywność zwierząt. Systemy utrzymania. Zabiegi pielęgnacyjne i hodowlane. Efektywność użytkowania zwierząt.

ĆWICZENIA

Typy użytkowe i rasy (bydło i drób). Ocena pokroju. Użytkowanie rozplodowe, bydła. Wychów cieląt. Organizacja żywienia. Ocena jakości mleka, jaj. Fermowa produkcja żywca drobiowego. Technologia inkubacji jaj. Pomieszczenia i sprzęt dla drobiu

CEL KSZTAŁCENIA

Celem jest przekazanie wiedzy z zakresu kierunków użytkowania bydła i drobiu, wymagań środowiskowych, podstaw żywienia i użytkowania rozplodowego oraz zasad użytkowania mlecznego bydła oraz nieśnego i rzeźnego drobiu.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03++, R1A_W04+++, R1A_W05++, R1A_U05++, R1A_U06++, R1A_K04+, R1A_K08+, InzA_W05++, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U05++, InzA_U06++, InzA_U07++, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W14+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W19+, K1_U09+, K1_U10+, K1_U15+, K1_U16+, K1_K04+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - wiedza o chowie i hodowli bydła i drobiu (K1_W14)

W2 - posiada wiedzę o uwarunkowaniach produktywności bydła i drobiu (K1_W19)

W3 - rozpoznaje i opisuje użytkowane w kraju typy użytkowe i rasy bydła i drobiu (K1_W16)

W4 - zna zasady żywienia bydła i drobiu (K1_W17)

Umiejętności

U1 - rozpoznaje rasy bydła i drobiu (K1_U09)

U2 - potrafi ocenić jakość jaj (K1_U10)

U3 - interpretuje warunki utrzymania bydła i drobiu (K1_U15)

U4 - rozwiązuje problemy związane z mlecznym użytkowaniem bydła (K1_U16)

Kompetencje społeczne

K1 - jest zdolny do pracy na fermach bydła, drobiu i w zakładach wylęgowych (K1_K10)

K2 - rozstrzyga dylematy natury hodowlanej, produkcyjnej i środowiskowej związane z użytkowaniem bydła i drobiu (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Jamroz D. (red.), 2001r., "Żywność zwierząt i paszoznawstwo", wyd. PWN Warszawa., 2) Litwińczuk Z., Szulc T. (red.), 2005r., "Hodowla i użytkowanie bydła.", wyd. PWRiL W-wa., 3) Krzyżewski J., Reklewski Z. (red.), 1997r., "Chów i hodowla zwierząt gospodarskich.", wyd. SGGW, Warszawa., 4) Świerczewska E. (red.), 2000r., "Hodowla drobiu i technologia jego chowu.", wyd. SGGW, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Grodzki H. (red.), 2002r., "Hodowla i użytkowanie bydła.", wyd. SGGW, Warszawa., 2) Faruga A., Jankowski J., 1996r., "Indyki, hodowla i użytkowanie.", wyd. PWRiL, Warszawa..

Przedmiot/moduł:

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT I

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01743-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia praktyczne,

ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 60/4

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją medialną (W1, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Seminarium - prezentacja

multimedialna i dyskusja. (U1, U2, U3, U4, K1)

Ćwiczenia praktyczne - Rozwiązywanie zadań

związanych z tematyką ćwiczeń. (W2, W4, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - Test otwarty z chowu i

hodowli drobiu. (W1, W2, W3, W4, U2, U4, K1, K2)

Kolokwium pisemne 1 - Test otwarty z chowu i

hodowli bydła. (W1, W2, W3, W4, U2, U4, K1, K2)

Prezentacja 1 (analiza literatury, multimedialna,

ustna) - Wygłoszenie treści zleconego zagadnienia.

(U1, U3, K1)

Liczba punktów ECTS: 6

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: fizjologia i genetyka

zwierząt, profilaktyka zootechniczna.

Wymagania wstępne: znajomość anatomii zwierząt i podstawowych procesów fizjologicznych zachodzących w ich organizmach

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Hodowli Bydła i Oceny Mleka

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 135, 10-719

Olsztyn

tel. 523-37-59, fax 523-44-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Janina Pogorzelska

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Jan Jankowski, prof. dr hab. inż. Janina

Pogorzelska

Uwagi dodatkowe:

n/d

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT I ANIMALS KEEPING AND BREEDING I

ECTS: 6

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	60,0 godz.
	92,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	30,0 godz.
- Przygotowanie do zaliczenia	13,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	30,0 godz.
	73,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 165,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	90,0 godz.
	90,0 godz.

liczba punktów ECTS = 165,00 godz. : 27,50 godz./ECTS = **6,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **6 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **3,35** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,65** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **3,27**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-B

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT II

ECTS: 4

ANIMALS KEEPING AND BREEDING II

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Gospodarcze znaczenie świń. Grupy produkcyjne. Cechy użytkowe świń. Rasy oraz kierunki użytkowania owiec i kóz. Rozród owiec, trzody i kóz. Odchow prosiąt, jagniąt i koźląt. Podstawowe zasady żywienia z uwzględnieniem specyfiki gatunkowej. Rodzaje tuczu świń i czynniki wpływające na jakość tuszy wieprzowej.

ĆWICZENIA

Cechy eksterieru świń oraz różnych ras owiec i kóz. Ocena efektywności użytkowania rozplodowego. Ocena przyżyciowa knurków i loszek. Technologia żywienia oraz normowania pasz dla poszczególnych grup technologicznych. Krzyżowanie towarowe oraz ocena efektywności tuczu świń. Zabiegi pielęgnacyjne.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem jest przekazanie wiedzy z zakresu chowu trzody chlewnej owiec i kóz, obejmującej podstawy żywienia i użytkowania rozplodowego oraz zasad krzyżowania towarowego i użytkowania tucznego świń oraz poznanie specyfiki gatunkowej owiec i kóz w zakresie cech użytkowych, fizjologii rozrodu, specyfiki żywienia oraz profilaktyki.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W04++, R1A_W05++, R1A_U05++, R1A_U06+, R1A_K04+, R1A_K08+, InzA_W05++, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W16+, K1_W17+, K1_W19+, K1_U09+, K1_U10+, K1_U15+, K1_K04+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - rozróżnia użytkowane w kraju rasy świń i owiec (K1_W16)

W2 - zna zasady żywienia (K1_W17)

W3 - posiada wiedzę o efektywności zootechnicznej i ekonomicznej tuczu (K1_W19)

Umiejętności

U1 - rozpoznaje i ocenia rasy świń i owiec (K1_U09)

U2 - potrafi ocenić jakość surowca zwierzęcego (K1_U10)

U3 - dokonuje wyboru wariantu krzyżowania towarowego świń (K1_U15)

Kompetencje społeczne

K1 - jest zdolny do pracy na fermach świń (K1_K10)

K2 - rozstrzyga dylematy natury hodowlanej, produkcyjnej i środowiskowej związane z użytkowaniem świń i owiec (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Grudniewska B. (red.), 1998r., "Hodowla i użytkowanie świń.", wyd. Wyd. ART. Olsztyn., 2) Jamroz D. (red.), 2001r., "Żywienie zwierząt i paszoznawstwo.", wyd. PWN Warszawa., 3) Szczepański W. Czarniawska – Zajac S., Milewski S., 2001r., "Hodowla i użytkowanie owiec. Przewodnik do ćwiczeń.", wyd. UWM Olsztyn..

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Grodzki H. (red.), 2005r., "Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich.", wyd. SGGW, Warszawa..

Przedmiot/moduł:

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT II

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01743-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/5

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją medialną (W1, W3, U1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Prezentacja multimedialna (U1, U2, U3, K1)

Ćwiczenia praktyczne - Rozwiązywanie zadań związanych z tematyką ćwiczeń. (W2, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - Test z pytaniami otwartymi (W2, W3, U2, U3, K1, K2)

Kolokwium pisemne 2 - Test otwarty z chowu i hodowli owiec i kóz. (W1, U1)

Kolokwium pisemne 1 - Test otwarty z chowu i hodowli trzody chlewnej (W1, U1)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: fizjologia i genetyka zwierząt, profilaktyka zootechniczna

Wymagania wstępne: : znajomość anatomii, fizjologii i zasad żywienia trzody chlewnej i owiec.

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Hodowli Bydła i Oceny Mleka

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 135, 10-719 Olsztyn

tel. 523-37-59, fax 523-44-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Janina Pogorzelska

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Wojciech Jacek Kozera, dr hab. Zenon Tański

Uwagi dodatkowe:

n/d

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

CHÓW I HODOWLA ZWIERZĄT II

ECTS: 4

ANIMALS KEEPING AND BREEDING II

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Egzamin	2,0 godz.
- Konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	64,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie do egzaminu	20,0 godz.
- Przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	45,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 109,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	45,0 godz.
	45,0 godz.

liczba punktów ECTS = 109,00 godz.: 27,25 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,35** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,65** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,65**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-CF

DORADZTWO ZAWODOWE

ECTS: 1

VOCATIONAL CONSULTANCY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Organizacja systemu doradztwa zawodowego, teoretyczne podstawy doradztwa, kompetencje zawodowe. Możliwości rozwoju zawodowego w kontekście uwarunkowań współczesnego rynku pracy oraz sposoby radzenia sobie w trudnych sytuacjach (asertywność, zarządzanie sobą w czasie i sytuacjach stresowych). Zasady przygotowywania dokumentów aplikacyjnych. Współczesne techniki rekrutacyjne. Procedury związane z uruchamianiem działalności gospodarczej na własny rachunek. Źródła informacji na temat przepisów prawnych, procedur postępowania i wzorów dokumentów przydatnych w aktywizacji zawodowej absolwentów.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z uwarunkowaniami współczesnego rynku pracy oraz zasadami przygotowywania dokumentów aplikacyjnych i funkcjonowania na rynku pracy.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W09+, R1A_U02+, R1A_K07+, R1A_K08+, InzA_W03++, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_W30+, K1_U02+, K1_K09+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - charakteryzuje mechanizmy budowania właściwych relacji z innymi oraz sposoby radzenia sobie w trudnych sytuacjach (K1_W07)

W2 - posiada podstawową wiedzę w zakresie predyspozycji osobowościowych jednostek do wykonywania określonych zawodów, w tym prowadzenia działalności gospodarczej na własny rachunek (K1_W30)

Umiejętności

U1 - nabywa umiejętność przygotowania dokumentów aplikacyjnych w oparciu o analizę mocnych i słabych stron, co zwiększa wpływ na świadome kształtowanie własnej osobowości oraz planowanie zawodowej przyszłości (K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - jest zorientowany na podejmowanie działań w zakresie podnoszenia kwalifikacji zawodowych (K1_K09)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad funkcjonowania w środowisku nauki/pracy (wzajemne zrozumienie, tworzenie klimatu pracy, pomaganie, rozwiązywanie problemów i konfliktów) (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Stopińska-Pająk A., (red.), 2006r., "Edukacja dorosłych. Doradca zawodowy. Rynek pracy", wyd. WSP TWP, 2) Fryczyńska M., Jabłońska-Wołoszyn M., 2008r., "Praktyczny przewodnik rozwoju zawodowego pracowników", wyd. PLACED, 3) Suchar M., 2003r., "Kariera i rozwój zawodowy", wyd. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, 4) Sokół A., 2009r., "Jak założyć i prowadzić własną firmę – praktyczny poradnik z przykładami", wyd. CeDeWU.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Borkowski J., 2001r., "Radzenie sobie ze stresem a poczucie tożsamości", wyd. Elipsa.

Przedmiot/moduł:

DORADZTWO ZAWODOWE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01043-10-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: I/100

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład audytoryjny (W1, W2, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - zaliczenie pisemne wykładów na ocenę + ocena za CV i list motywacyjny (W1, W2, U1, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Agrobiznesu i Ekonomii Środowiska

adres: pl. Łódzki 2, pok. 106, 10-727 Olsztyn

tel. 523-32-60, fax 523-37-35

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Katarzyna Halina Brodzińska

e-mail: katarzyna.brodzinska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Katarzyna Halina Brodzińska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

DORADZTWO ZAWODOWE

ECTS: 1

VOCATIONAL CONSULTANCY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	16,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie CV i listu motywacyjnego	4,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia treści wykładowych	6,0 godz.
	10,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 26,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 26,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,62** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,38** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

14343-10-A

EKONOMIA

ECTS: 2

ECONOMICS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Wstęp do ekonomii. Rynek i mechanizm rynkowy. Teoria zachowania konsumenta. Teoria zachowania producenta. Mierzenie gospodarki w skali makro. Budżet państwa i polityka fiskalna. Pieniądz i popyt na pieniądź. System bankowy i podaź pieniądza. Koniunktura i wzrost gospodarczy. Bezrobocie. Inflacja.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu podstaw ekonomii. Wykazanie związków zachodzących pomiędzy podmiotami w gospodarce rynkowej. Aktywizacja studentów w zakresie korzystania z dostępnych źródeł informacji w celu poszerzenia wiedzy z zakresu podstaw ekonomii.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+++, R1A_U02++, R1A_U05+++, R1A_K01++, R1A_K08+, InzA_W03+++, InzA_U04+++, InzA_K02+++

Symbole efektów kierunkowych K1_W05+++, K1_U02++, K1_U11+++, K1_K01++, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - ma podstawową wiedzę z zakresu ekonomii, jej miejscu w systemie nauk i relacjach do innych nauk (K1_W05)

W2 - ma podstawową wiedzę o różnych rodzajach struktur i podmiotów gospodarczych występujących w gospodarce rynkowej. (K1_W05)

W3 - identyfikuje zachodzące procesy w sferze ekonomii i dostrzega rolę poszczególnych podmiotów uczestniczących w przepływie dóbr i usług, czynników wytwórczych i środków pieniężnych w gospodarce rynkowej między podmiotami gospodarczymi. (K1_W05)

Umiejętności

U1 - potrafi prawidłowo interpretować i wyjaśniać zjawiska w gospodarce rynkowej oraz wzajemne relacje między zjawiskami w niej zachodzącymi. (K1_U02, K1_U11)

U2 - potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną do opisu i analizowania przyczyn i przebiegu procesów w gospodarce rynkowej oraz potrafi formułować własne opinie i dobrać krytycznie dane. (K1_U02, K1_U11)

U3 - potrafi analizować przyczyny i przebieg procesów i zjawisk zachodzących w gospodarce rynkowej oraz formułować własne opinie. (K1_U11)

Kompetencje społeczne

K1 - rozumie potrzebę pogłębiania swojej wiedzy dotyczącej ekonomii ze względu na złożoność tychże procesów i postępu nauki, w celu ich wyjaśnienia. (K1_K01)

K2 - potrafi samodzielnie i krytycznie uzupełniać wiedzę i umiejętności z zakresu ekonomii, rozszerzone o wymiar interdyscyplinarny. (K1_K01)

K3 - potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę z dziedziny ekonomii w przyszłej pracy zawodowej, w celu oceny i analizy sytuacji w gospodarce. (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Milewski R., Kwiatkowski E., 2006r., "Podstawy ekonomii", wyd. PWN, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Krugman P. R., Wells R., 2012r., "Mikroekonomia", wyd. PWN, Warszawa, 2) Krugman P. R., Wells R., 2012r., "Makroekonomia", wyd. PWN, Warszawa, 3) Begg D., Fischer S., Dornbusch R., 2007r., "Mikroekonomia", wyd. PWE, Warszawa, 4) Begg D., Fischer S., Dornbusch R., 2007r., "Makroekonomia", wyd. PWE, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

EKONOMIA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 14343-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - zaliczenie na ocenę (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Makroekonomii

adres: ul. Prawocheńskiego 19, pok. 205, 10-720 Olsztyn

tel. 523-37-82, fax 523-38-81

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Eliza Farelnik

e-mail: eliza.farelnik@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Eliza Farelnik

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

EKONOMIA

ECTS: 2

ECONOMICS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Samodzielne przygotowanie do zaliczenia przedmiotu (kolokwium)	24,0 godz.
	24,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 55,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,20 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,13** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,87** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



04943-10-A

EKONOMIKA PRZEDSIĘBIORSTW ŻYWNOŚCIOWYCH I PODSTAWY MARKETINGU

ECTS: 2

ECONOMICS OF FOOD PROCESSING ENTERPRISES AND FUNDAMENTALS OF MARKETING

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Przedsiębiorstwo i zasady prowadzenia działalności gospodarczej. Orientacja marketingowa firmy. Majątek trwałe przedsiębiorstwa. Amortyzacja środków trwałych. Metody i funkcje amortyzacji. Majątek obrotowy. Ruch okrężny środków obrotowych i mierniki jego efektywności. Gospodarowanie zapasami w przedsiębiorstwie. Zatrudnienie, płace i wydajność pracy. Koszty w przedsiębiorstwie. Metody kalkulacji kosztów. Analiza kosztów. Marketing mix. Produkt i jego warstwy. Kształtowanie struktury asortymentowej. Marketingowe ustalanie cen. Kanaly dystrybucji. Promotion mix.

ĆWICZENIA

Wyodrębnienia przedsiębiorstw i zasady ich funkcjonowania. Specyfika działalności przedsiębiorstw o orientacji marketingowej. Proces tworzenia korzyści. Klasyfikacja i wykorzystanie środków trwałych. Majątek obrotowy – mierniki efektywności ruchu okrężnego środków obrotowych. Modele efektywności gospodarowania zapasami. Systemy płac i pomiar wydajności pracy. Szacowanie wielkości zatrudnienia. Klasyfikacje kosztów. Metody kalkulacji kosztów. Elementy strategii produktu i cykl jego życia. Zarządzanie strukturą asortymentową. Metody ustalania cen. Wybór kanałów dystrybucji dla różnych typów produktów żywnościowych. Analiza procesów komunikacji marketingowej i instrumentów promotion-mix.

CEL KSZTAŁCENIA

1.Przekazanie wiedzy nt. zasad prowadzenia działalności gospodarczej oraz jej organizowania. 2.Przekazanie wiedzy nt. orientacji marketingowej przedsiębiorstwa. 3.Nabywanie podstawowych umiejętności rozwiązywania zadań charakteryzujących poszczególne aspekty działalności firmy. 4.Rozwinięcie umiejętności podejmowania decyzji w zakresie działalności gospodarczej przedsiębiorstwa ze szczególnym uwzględnieniem działalności marketingowej. 5.Rozwinięcie umiejętności pracy w grupie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W04+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_K02++, R1A_K03+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_W04+, InzA_U04+

Symbole efektów kierunkowych K1_W06+, K1_W22+, K1_U12+, K1_U19+, K1_K02+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Definiuje podstawowe terminy ekonomiczne z zakresu ekonomiki i marketingu, wyjaśnia ich znaczenie z punktu widzenia przedsiębiorstwa żywnościowego, ilustruje przykładami. Nazywa i wyjaśnia stosowanie metod i narzędzi wykorzystywanych w zarządzaniu majątkiem trwałym i obrotowym. Nazywa i zna systemy płac oraz koszty działalności. Rozumie i wyjaśnia zasady marketingu oraz jego instrumenty. (K1_W06, K1_W22)

Umiejętności

U1 - Rozróżnia, podaje przykłady podstawowych kategorii ekonomicznych. Rozwiązuje zadania i interpretuje ich wyniki oraz proponuje sposoby rozwiązania problemów ekonomicznych. Opracowuje instrumenty marketingowe dla różnych typów produktów żywnościowych. Analizuje i kalkuluje koszty działalności produkcyjnej przedsiębiorstw. (K1_U12, K1_U19)

Kompetencje społeczne

K1 - Posiada umiejętność rzeczowej dyskusji (K1_K02)

K2 - Organizuje pracę w zespole, przyjmując w nim różne role. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Duraj J., 2000r., "Podstawy ekonomiki przedsiębiorstw", wyd. PWE, s.15-56, 110-154, 234-508, 2) Kucharczyk A., 1999r., "Ekonomika i podstawy zarządzania w przedsiębiorstwie przemysłowym", wyd. Uczelniane Wyd. Naukowo-Dydaktyczne, s.19-31, 133-415, 3) Kotler Ph., 2005r., "Marketing", wyd. Rebis, s.408-440, 476-643.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Lichtarski J., 2005r., "Podstawy nauki o przedsiębiorstwie", wyd. Akademia Ekonomiczna we Wrocławiu, s.47-87, 135-238, 390-424.

Przedmiot/moduł:

EKONOMIKA PRZEDSIĘBIORSTW
ŻYWNOŚCIOWYCH I PODSTAWY MARKETINGU

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 04943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/sestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - prezentacja multimedialna (W1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - analiza case study,

rozwiązywanie zadań (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 2 - rozwiązywanie zadań i analiza case study. (U1, K1, K2)

Kolokwium pisemne 1 - obejmujące wiedzę

praktyczną i teoretyczną (W1, U1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: mikroekonomia

Wymagania wstępne: znajomość treści z mikroekonomii

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Mikroekonomii

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 327, 10-957 Olsztyn

tel. 523-35-14, tel./fax 523-42-44

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Krystyna Romaniuk

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Krystyna Romaniuk

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

EKONOMIKA PRZEDSIĘBIORSTW ŻYWNOŚCIOWYCH I PODSTAWY MARKETINGU

ECTS: 2

ECONOMICS OF FOOD PROCESSING ENTERPRISES AND FUNDAMENTALS OF MARKETING

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	32,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	25,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 57,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	15,0 godz.
	15,0 godz.

liczba punktów ECTS = 57,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,07 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,12** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,88** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,55**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-BF

EKOTECHNOLOGIE W PRODUKCJI ZWIERZĘCEJ

ECTS: 2

ECO-TECHNOLOGIES FOR ANIMAL PRODUCTION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Produkcja zwierzęca a środowisko naturalne. Możliwości w zakresie ograniczania emisji z produkcji zwierzęcej do środowiska. Najważniejsze akty prawne i przepisy w zakresie kontroli oraz ograniczania wpływu produkcji rolniczej na środowisko. Proekologiczne systemy produkcji zwierzęcej. Tradycyjne i alternatywne źródła energii.

ĆWICZENIA

Oddziaływanie sektora rolniczego i przetwórstwa rolno spożywczego na środowisko. Produkcja zwierzęca jako czynnik odorogenny dla pochodzenia zwierzęcego. Nabycie umiejętności wskazania technologii produkcji zwierzęcej przyjaznych środowisku. Zapoznanie z funkcjonowaniem instytucji i przedsiębiorstw działających w zakresie poprawy jakości środowiska.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie podstawowej wiedzy w zakresie środowiskowych zagrożeń ze strony szeroko rozumianej produkcji surowców i żywności pochodzenia zwierzęcego. Nabycie umiejętności wskazania technologii produkcji zwierzęcej przyjaznych środowisku. Zapoznanie z funkcjonowaniem instytucji i przedsiębiorstw działających w zakresie poprawy jakości środowiska.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W06+, R1A_W07+, R1A_W09+, R1A_U05++, R1A_U06+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06++, InzA_W03++, InzA_W04+, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U07+, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W27+, K1_W28+, K1_W30+, K1_U07+, K1_U10+, K1_U22+, K1_K04+, K1_K06+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - prezentuje podstawową wiedzę na temat ekotechnologii w produkcji rolniczej oraz wybranych aspektów prawnych ochrony środowiska obszarów wiejskich (K1_W27)

W2 - wykazuje ogólną wiedzę na temat technologii produkcji w rolnictwie wpływających na poprawę ekologicznego funkcjonowania obszarów wiejskich (K1_W28)

W3 - ma podstawową wiedzę z zakresu funkcjonowania instytucji i przedsiębiorstw działających w zakresie poprawy jakości środowiska (K1_W30)

Umiejętności

U1 - wykazuje podstawowe zależności stosowanych w produkcji zwierzęcej technologii a zagrożeniami dla środowiska (K1_U07)

U2 - potrafi wskazać na przyjazne środowisku technologie utrzymania zwierząt gospodarskich (K1_U10)

U3 - wskazuje podstawowe metody monitoringu i oceny stanu środowiska ze szczególnym uwzględnieniem zagrożeń związanych z szeroko rozumianą produkcją surowców i produktów żywnościowych (K1_U22)

Kompetencje społeczne

K1 - dostrzega i rozstrzyga podstawowe problemy natury środowiskowej związanej z prowadzeniem szeroko rozumianej produkcji żywności (K1_K04)

K2 - prezentuje postawę proekologiczną i odpowiedzialności za środowisko (K1_K06)

K3 - jest w stanie ocenić najważniejsze rolnicze i pozarolnicze skutki działań związanych produkcją zwierzęcą (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Bieszczad S., Sobota J., 1993r., "Zagrożenia, ochrona i kształtowanie środowiska przyrodniczo-rolniczego.", wyd. AR Wrocław, 2) Kajdan - Zysnarska I., Matuszak E., Nowak D., Matuszewski J., Oryś A., Raczkowska E., Ratajczak J., 2006r., "Ochrona środowiska w gospodarstwie rolnym", wyd. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, O/w Rado.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Praca zbiorowa., 2002r., "Dobre praktyki w rolnictwie – przykładowe rozwiązania.", wyd. Regionalne Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i O., 2) Duer I., Fotyma M., Madej A., 2004r., "Kodeks Dobrej Praktyki Rolniczej", wyd. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo, 3) Dokument Referencyjny o Najlepszych Dostępnych Technikach dla Intensywnego Chowu Drobiu i Świń., 2004r., "Eliminowanie rolniczych zagrożeń zdrowia i środowiska", wyd. Centrum Doskonałości TragenPoznań., 4) Pietrzak S., 2002r., "Sposoby ograniczania zanieczyszczeń wód.", wyd. Regionalne Centrum Doradztwa Rozwoju Rolnictwa i O.

Przedmiot/moduł:

EKOTECHNOLOGIE W PRODUKCJI ZWIERZĘCEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 01743-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: I/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna i filmy dydaktyczne (U1, U2, K2, K3)

Ćwiczenia terenowe - zapoznanie się z działalnością instytucji działających w kierunku ekologizacji środowiska (W3, U3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - praca pisemna składająca się z opisowych odpowiedzi na sformułowane pytania (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Podstawy chowu i hodowli zwierząt

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Higieny Zwierząt i Środowiska

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 109, Olsztyn
tel./fax 523-32-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Janina Sowińska

e-mail: janina.sowinska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Tomasz Mituniewicz, prof. dr hab. inż. Janina Sowińska

Uwagi dodatkowe:

-zajęcia terenowe uwarunkowane są zgodą oraz terminem wyznaczonym przez instytucję przyjmującą

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

EKOTECHNOLOGIE W PRODUKCJI ZWIERZĘCEJ

ECTS: 2

ECO-TECHNOLOGIES FOR ANIMAL PRODUCTION

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zaliczenia pisemnego	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 61,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	15,0 godz.
	15,0 godz.

liczba punktów ECTS = 61,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,22 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,02** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,98** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,55**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-O

ERGONOMIA

ECTS: 0,25

ERGONOMICS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Ergonomia – podstawowe pojęcia i definicje. Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna. Główne nurty w ergonomii: ergonomia stanowiska pracy (wysiłek fizyczny na stanowisku pracy, wysiłek psychiczny na stanowisku pracy, dostosowanie antropometryczne stanowiska pracy, materialne środowisko pracy), ergonomia produktu – inżynieria ergonomicznej jakości, ergonomia dla osób starszych i niepełnosprawnych. Ergonomia pracy stojącej i siedzącej.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem przedmiotu jest przybliżenie studentom podstawowych zagadnień związanych z ergonomią rozumianą w sensie interdyscyplinarnym, uświadomienie zagrożeń i problemów (także zdrowotnych) związanych z niewłaściwymi rozwiązaniami ergonomicznymi na stanowiskach pracy zawodowej oraz w życiu pozazawodowym a także korzyści wynikających z prawidłowych działań w tym zakresie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych - nie dotyczy

Symbole efektów kierunkowych - nie dotyczy

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Znajomość podstawowych pojęć związanych z ergonomią, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowiska pracy.

Umiejętności

U1 - Umiejętność oceny (w zakresie podstawowym) warunków w pracy zawodowej oraz podczas aktywności pozazawodowej ze względu na problemy ergonomiczne i zagrożenia z tym związane

Kompetencje społeczne

K1 - Postawa antropocentryczna w stosunku do warunków pracy i życia codziennego, reagowanie na zagrożenia wynikające z wadliwych rozwiązań i nieprawidłowości w zakresie jakości ergonomicznej; uwrażliwienie na potrzeby osób niepełnosprawnych

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Batogowska A., 1998r., "Podstawy ergonomii", wyd. WSP Olsztyn, 2) Górka E., 2007r., "Ergonomia. Projektowanie, diagnoza, eksperymenty.", wyd. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, 3) Górka E., Tytyk E., 1998r., "Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy", wyd. Wyd. Politechniki Warszawskiej, 4) Jabłoński J., 2006r., "Ergonomia produktu, ergonomiczne zasady projektowania produktów", wyd. Wyd. Politechniki Poznańskiej.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kowal E., 2002r., "Ekonomiczno-społeczne aspekty ergonomii", wyd. PWN, 2) Ujma-Wąsowicz K., 2005r., "Ergonomia w architekturze", wyd. Wydawnictwo Politechniki Śląskiej.

Przedmiot/moduł:

ERGONOMIA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 16043-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 2/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład z prezentacją multimedialną (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Test kompetencyjny 1 - Test pisemny z wiadomości przekazanych podczas wykładu. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 0,25

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Elektrotechniki, Energetyki, Elektroniki i Automatyki

adres: ul. Michała Oczapowskiego 11, pok. 202, 10-719 Olsztyn

tel. 523-36-21, fax 523-36-03

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Joanna Hałacz

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Joanna Hałacz, dr inż. Stefan Maurycy Mańkowski

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ERGONOMIA

ECTS: 0,25

ERGONOMICS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	2,5 godz.
- udział w wykładach	2,0 godz.
	4,5 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 4,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 4,50 godz.: 25,00 godz./ECTS = **0,18 ECTS**

w zaokrągleniu: **0,25 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,25** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-O

ETYKIETA

ECTS: 0,5

ETIQUETTE

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami dotyczącymi zasad savoir-vivre'u (powitania, spotkania towarzyskie, zaproszenia, wizytówki), etykiety biznesowej i dyplomatycznej z uwzględnieniem szczególnych norm protokołu dyplomatycznego zarówno w zakresie polskich uwarunkowań, jak i europejskich oraz światowych. Pokazane zostaną także działania dyplomatyczne w zakresie dyplomacji kulturalnej oraz te związane z etykiety międzynarodową i międzykulturową. Omówione zostaną podstawowe zasady etykiety oraz precedencji dyplomatycznej, a także organizacja i funkcjonowanie polskiego protokołu dyplomatycznego.

CEL KSZTAŁCENIA

Etykieta, savoir-vivre, „bon ton”, dyplomacja to pojęcia, za pomocą których definiujemy zachowania ludzkie w różnych momentach. Istotą zajęć jest próba połączenia trudnej teorii sztuki dyplomacji (trudnej na poziomie zaawansowanym) z praktyką w zakresie zasad postępowania w różnych sytuacjach: towarzyskich, biznesowych, prywatnych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U02+, R1A_K01+, R1A_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U02+, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu etykiety i sztuki dyplomacji. Umie rozróżnić kryteria rządzące etykietą codzienną (savoir-vivrem), biznesową i dyplomatyczną. Umie wskazywać i rozpoznawać błędy w zakresie sztuki dyplomacji. Wykazuje znajomość elementarnej terminologii nauk humanistycznych i społecznych. (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Potrafi posługiwać się pojęciami właściwymi dla studiowanego przedmiotu i co najważniejsze potrafi zastosować tę wiedzę w praktyce. Posiada umiejętność prezentowania wyników pracy w uporządkowanej i zrozumiałej formie. (K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - Rozumie konieczność i odczuwa potrzebę ciągłego dokształcania się i rozwoju kulturalnego. Potrafi współdziałać w grupie, szczególnie przy zadaniach zbiorowych. Zauważa wieloaspektowe skutki we wprowadzanych zmianach w polskim i europejskim protokole dyplomatycznym. Potrafi doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności. (K1_K01, K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) I. Radomska-Kamińska, 2012r., "Kultura biznesu. Normy i formy", wyd. Warszawa, 2) T. Orłowski, 2007r., "Protokół dyplomatyczny", wyd. Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Ch. Benoit, 2008r., "Savoir-vivre dla zaawansowanych", wyd. Warszawa.

Przedmiot/moduł:

ETYKIETA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 16043-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sestr: I/I

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 4/4

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład problemowy, wykład informacyjny, wykład konwersatoryjny, wykład z elementami dyskusji, pokaz (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Analiza kontrolna 1 - Krótka rozmowa sprawdzająca opanowanie podstawowych zasad z zakresu etykiety. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 0,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Instytut Dziennikarstwa i Komunikacji Społecznej

adres: ul. Kurta Obiży 1, pok. 348, 10-725 Olsztyn
tel. 524-63-47, fax 524-63-09

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Anita Frankowiak

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Anita Frankowiak

Uwagi dodatkowe:

brak

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ETYKIETA

ECTS: 0,5

ETIQUETTE

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	4,0 godz.
- zaliczenie	1,0 godz.
	7,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 7,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 7,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **0,28 ECTS**

w zaokrągleniu: **0,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,50** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-CF

EUROPEJSKA POLITYKA GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

ECTS: 1

EUROPEAN FOOD POLICY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Wprowadzenie w problematykę gospodarki żywnościowej. Miejsce sektora rolno - żywnościowego w gospodarce. Sytuacja żywnościowa świata. Efektywność i wydajność podstawowych czynników wytwórczych w rolnictwie. Przemysł przetwórczy i jego rola w rozwoju sektora żywnościowego. Przemysł środków produkcji dla rolnictwa i przetwórstwa rolno-spożywczego. Rynek żywnościowy i czynniki wpływające na jego rozwój. Wspólna Polityka Rolna (CAP). Zasady i cele polityki rolno-żywnościowej państwa. Organizacje i instytucje w rolnictwie. Polityka doskonalenia jakości w produkcji rolnej. Fundusze unijne z których można finansować rozwój gospodarki żywnościowej. Udział Polski w międzynarodowym handlu żywnością. Charakterystyka producentów wybranych produktów żywnościowych.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu propeedeutyki gospodarki żywnościowej. Przygotowanie do prowadzenia własnej firmy oraz objęcia stanowisk w przedsiębiorstwach sektora rolno-żywnościowego, a także administracji samorządowej i państwowej, związanych z gospodarką żywnościową. Nabycie umiejętności konkurowania na rynkach surowców i produktów żywnościowych. Umiejętność współpracy z instytucjami europejskimi i krajowymi kreującymi i realizującymi WPR.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W07+, R1A_U05++, R1A_K06+, R1A_K08+, InzA_W03+, InzA_W04+, InzA_U04++, InzA_K01+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W06+, K1_W28+, K1_U11++, K1_K07+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student wykazuje ogólną wiedzę na temat europejskiej gospodarki żywnościowej (K1_W06)

W2 - ma wiedzę na temat funkcjonowania rynku żywnościowego i przemysłu przetwórczego (K1_W28)

Umiejętności

U1 - Umie wykorzystać dostępne techniki w gromadzeniu informacji z zakresu gospodarki żywnościowej i funduszy z których można finansować rozwój gospodarki żywnościowej (K1_U11)

U2 - potrafi określić zasady polityki doskonalenia jakości w gospodarce żywnościowej (K1_U11)

Kompetencje społeczne

K1 - dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury produkcyjnej, środowiskowej i ekonomicznej związane z gospodarką żywnościową (K1_K07)

K2 - Student ma przygotowanie do prowadzenia własnej firmy oraz objęcia stanowisk w przedsiębiorstwach sektora rolno-żywnościowego, a także administracji samorządowej i państwowej, związanych z gospodarką żywnościową. (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kapusta F. , 2008r., "Agrobiznes", wyd. Centrum Doradztwa i Informacji "Difin" Sp. z o.o., 2) Łuczko-Bakuła W. Chomczuk T. i inni, 2004r., "Gospodarka żywnościowa i obszary wiejskie wobec procesu globalizacji", wyd. AR im. A. Cieszkowskiego w Poznaniu, 3) Red. B. Winiarski. PWN, Warszawa. , 2008r., "Polityka gospodarcza", wyd. PWN, Warszawa, 4) Rejman, K. Halicka E. , 2001r., "Gospodarka żywnościowa: przewodnik do ćwiczeń", wyd. SGGW w Warszawie.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

EUROPEJSKA POLITYKA GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: C_F-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01043-10-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacjami multimedialnymi (W1, W2, U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - składa się z części testowej i opisowej (W1, W2, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Higieny Zwierząt i Środowiska

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 109, Olsztyn
tel./fax 523-32-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Anna Wójcik, prof. UWM

e-mail: awojcik@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Anna Wójcik, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

Przedmiot może być realizowany w 5 lub 6 semestrze

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

EUROPEJSKA POLITYKA GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ EUROPEAN FOOD POLICY

ECTS: 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	16,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zaliczenia pisemnego przedmiotu	10,0 godz.
	10,0 godz.
godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM:	26,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 26,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,62** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,38** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13943-10-A

FIZJOLOGIA Z ELEMENTAMI ANATOMII ZWIERZĄT

ECTS: 4

PHYSIOLOGY INCLUDING ELEMENTS OF ANIMAL ANATOMY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Skład i funkcje krwi, przebieg erytropoezy, procesy odporności. Budowa, rola i właściwości mięśnia sercowego. Budowa i funkcje naczyń włosowatych. Układ nerwowy, jego budowa. Przekazywanie informacji w organizmie. Odruchy warunkowe i bezwarunkowe. Układ dokrewny. Rola hormonów w organizmie. Budowa przewodu pokarmowego ssaków i ptaków. Specyfika trawienia u poszczególnych gatunków zwierząt domowych. Budowa i funkcjonowanie układu rozrodczego ssaaków i ptaków. Proces wytwarzania i wydalania mleka. Homeostaza wodno-elektrolitowa, termoregulacja.

ĆWICZENIA

Fizjologia krwi: podstawowe wskaźniki hematologiczne. Krążenie – praca serca i jej regulacja. Budowa serca i układu krążenia. Funkcjonowanie i budowa układu nerwowego – odruchy oraz odbiór informacji. Procesy trawienia w poszczególnych odcinkach przewodu pokarmowego. Budowa przewodu pokarmowego. Budowa i funkcjonowanie układu rozrodczego samic i samców ssaków (zwierząt gospodarskich). Składniki mleka krowiego, budowa i skład jaja kurzego i przepiórczego.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie podstawowych wiadomości o budowie i funkcjonowaniu organizmu ssaków i ptaków, ze szczególnym uwzględnieniem zwierząt gospodarskich. Nabycie wiedzy na temat procesów fizjologicznych, zachodzących w organizmie zwierząt. Poznanie związków istniejących pomiędzy tymi procesami oraz ich znaczenia i wykorzystania w hodowli i produkcji zwierzęcej.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W03+, R1A_W04++, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U05++, R1A_K01+, R1A_K06+, InzA_U01+, InzA_U07+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W04+, K1_W14+, K1_W18+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U07++, K1_K01+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - student zna podstawy anatomii, rozwoju i rozmnażania zwierząt gospodarskich (K1_W14)

W2 - rozumie i potrafi opisać funkcjonowanie organizmu zwierzęcego (K1_W18)

W3 - tłumaczy i opisuje mechanizmy procesów życiowych zwierząt, zna ich przebieg oraz podłoże biochemiczne i fizjologiczne (K1_W04)

Umiejętności

U1 - potrafi dostrzec i zanalizować wpływ różnorodnych procesów fizjologicznych na zdrowie i produktywność zwierząt (K1_U07)

U2 - ma umiejętność wykorzystania tej wiedzy w produkcji zwierzęcej (K1_U07)

U3 - potrafi korzystać z dostępnych źródeł informacji w celu rozwiązania konkretnego problemu (K1_U01)

U4 - umie zaprezentować swoje stanowisko z wykorzystaniem różnych form przekazu (K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - student ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania się (K1_K01)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad BHP (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Luiża Dusza (red.), 2001r., "Fizjologia zwierząt z elementami anatomii", wyd. UWM, 2) Jadwiga Przłała (red), 1999r., "Fizjologia zwierząt. Ćwiczenia demonstracje i metody", wyd. UWM.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) T. Krzymowski i Jadwiga Przłała (red.), 2005r., "Fizjologia zwierząt", wyd. PWRiL W-Wa.

Przedmiot/moduł:

FIZJOLOGIA Z ELEMENTAMI ANATOMII ZWIERZĄT

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykłady multimedialne: 15 godzin (W1, W2, W3, U1, U2, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne: 30 godzin (W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - oceny za kolokwia pisemne weryfikujące efekty kształcenia uzyskane na wykładach, ćwiczeniach i w wyniku samodzielnej pracy studenta (W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, K1)

Sprawozdanie 1 - oceny za sprawozdania pisemne z ćwiczeń (W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: biochemia

Wymagania wstępne: znajomość anatomii i fizjologii zwierząt na poziomie maturalnym

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Fizjologii Zwierząt

adres: ul. Michała Oczapowskiego 1A, pok. 223,

10-719 Olsztyn

tel. 523-32-01, fax 523-39-37

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Barbara Krystyna Kamińska

e-mail: barbara.kaminska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Barbara Krystyna Kamińska

Uwagi dodatkowe:

liczebność grupy na ćwiczeniach laboratoryjnych do 20 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

FIZJOLOGIA Z ELEMENTAMI ANATOMII ZWIERZĄT PHYSIOLOGY INCLUDING ELEMENTS OF ANIMAL ANATOMY

ECTS: 4

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	15,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	32,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	62,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 108,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	45,0 godz.
	45,0 godz.

liczba punktów ECTS = 108,00 godz. : 27,00 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,70** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,30** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,67**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13243-10-A

FIZYKA

ECTS: 4

PHYSICS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Elementy fizyki cząsteczkowej. Zjawiska przenoszenia w gazach. Zjawiska przenoszenia w ciekłych. Równanie transportu masy i pędu. Dyfuzja i lepkość w gazach. Równanie transportu energii – współczynnik przewodnictwa cieplnego. Podstawy reologii. Równanie reologiczne, szereg reologiczny, pola i siły. Statyka płynów – zjawiska na granicy faz, zjawiska powierzchniowe w cieczach. Dynamika płynów doskonałych. Równanie Bernoulliego. Płyny lepkie. Zjawisko lepkości. Ciecze newtonowskie i nienewtonowskie. Przepływ płynów lepkich. Fizyczne modele reologiczne. Podstawy elektrodynamiki. Podstawowe pojęcia: pole elektryczne, magnetyczne, właściwości elektryczne substancji. Pole elektromagnetyczne – Równania Maxwella. Równania różniczkowe drgań harmonicznym mechanicznym bez tłumienia i z tłumieniem. Drgania elektryczne. Równanie fali. Optyczne metody badań substancji. Mikroskop, refraktometr, polarymetr. Zjawisko absorpcji światła. Metody absorpcyjne i fluorescencyjne badania substancji. Rozpraszanie światła

ĆWICZENIA

Wyznaczanie następujących wielkości fizycznych: gęstości ciał stałych i ciekłych, bezwzględnego współczynnika lepkości metodą Stokes'a i za pomocą wiskozymetru Ostwolda, granicznej wartości liczby Reynoldsa, współczynnika napięcia powierzchniowego metodą rurek włoskowatych i za pomocą stalagmometru. Wyznaczanie ciepła topnienia lodu, współczynnika przewodnictwa cieplnego. Wyznaczanie logarytmicznego dekrementu tłumienia. Pomiar współczynnika załamania światła oraz wyznaczenie stężenia roztworów metodą refraktometryczną. Pomiar widma absorpcji barwników w roztworach za pomocą spektrofotometru. Ćwiczenia związane z optyką i spektroskopią absorpcyjną, fluorescencyjną, polaryzacją, nefelometrią.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie podstawowej wiedzy z zakresu fizyki dla zrozumienia zjawisk fizycznych w przyrodzie i technice. Rozwijanie samokształcenia poprzez umiejętność korzystania z różnych źródeł wiedzy. Nabycie umiejętności planowania i przeprowadzania eksperymentów fizycznych i opracowania wyników wykonanych pomiarów. Rozwijanie postaw służących do pracy w zespole badawczym. Wyrobienie odpowiedzialności za wyniki prac zespołowych. Umiejętność zastosowania nabytej wiedzy w praktyce i w przyszłości – w laboratorium

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_U04+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, InzA_W02+, InzA_U01+, InzA_U02+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W02+, K1_W03+, K1_U04+, K1_U05+, K1_U06+, K1_K03+, K1_K05+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - W01 zna podstawowe pojęcia, zasady, reguły, teorie i prawa umożliwiające interpretację zjawisk fizycznych oraz procesów fizykochemicznych zachodzących w przyrodzie. (K_W02) (K1_W02)

W2 - W02 zna podstawowe metody badań procesów fizycznych, a także wybrane zagadnienia z analizy matematycznej i algebry i umie ją zastosować w matematycznym opracowaniu wykonywanych ćwiczeń laboratoryjnych z fizyki. (K_W03) (K1_W03)

Umiejętności

U1 - U01 Realizuje pod kierunkiem opiekuna proste zadania badawcze, kończące się zinterpretowaniem oraz sformulowaniem poprawnych wniosków. Posiada umiejętność wykonywania pomiarów fizycznych w laboratorium oraz wyznaczania podstawowych wielkości fizycznych oraz umiejętność opracowania wyników. Dyskutuje wyniki doświadczeń i porównuje z danymi literaturowymi. (K_U04) (K1_U04)

U2 - U02 Posiada umiejętność matematycznego opisu przebiegu analizowanego zjawiska lub procesu. (K_U05) (K1_U05)

U3 - U03 Wykorzystuje podstawowe techniki laboratoryjne w analizie jakościowej i ilościowej, w pomiarach podstawowych wielkości fizycznych oraz w badaniach mikroskopowych i mikrobiologicznych. (K_U06) (K1_U06)

Kompetencje społeczne

K1 - K01 Jest zdolny do pracy samodzielnej i w zespole oraz kierowania zespołami w zakresie wyznaczenia i kontroli zadań realizowanych w ramach zaplanowanych, rutynowych prac. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role podczas przeprowadzania eksperymentu i przy sporządzaniu sprawozdania. (K_K03) (K1_K03)

K2 - K02 Postępuje zgodnie z podstawowymi zasadami etyki w zakresie zasobów świata żywności. Ma świadomość skutków działania i wpływu zjawisk fizycznych (rozchodzących się pól elektrycznych, magnetycznych, fal dźwiękowych, promieniowania jonizującego itd.) na środowisko. (K_K05) (K1_K05)

K3 - K03 Prezentuje postawę proekologiczną i odpowiedzialności za otaczający go świat żywności na różnych poziomach jego organizacji, wynikającą ze świadomości ryzyka związanego ze stosowaniem czynników chemicznych, fizycznych i biologicznych. Posiada świadomość znaczenia stosowanych technik w fizyce i może je wykorzystać do ochrony i odnowy środowiska dla ludzi i ekosystemów. (K_K06) (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) R. Drabant, Z. Z. Macholc, J. Siódmiak, Z. Wieczorek, 2003r., "Ćwiczenia laboratoryjne z fizyki", wyd. UWM, 2) Cz. Bobrowski, 2004r., "Fizyka - krótki kurs", wyd. WNNT, 3) R. Drabant, 2003r., "Podstawy reologii", wyd. UWM, 4) M. Skorko, 1978r., "Fizyka", wyd. PWN, 5) R.I. Grabowski, 1969r., "Fizyka dla wyższych szkół rolniczych", wyd. PWN.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Z. Kęcki, 1998r., "Podstawy spektroskopii molekularnej", wyd. PWN, 2) D. Halliday, R. Resnick, 2003r., "Fizyka", wyd. PWN.

Przedmiot/moduł:

FIZYKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13243-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny wspomagany

prezentacjami (W1, W2, U2, K2, K3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - student wykonuje 8 ćwiczeń laboratoryjnych w zespołach 2 osobowych. Ćwiczenia trwają po 3 godz. (W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Studenci piszą 2 kolokwia z treści wykładowej w czasie semestru (W1, W2, U2, U3)

Kolokwium ustne 1 - z treści związanej z danym ćwiczeniem student odpowiada ustnie (W1, W2, U1, K1, K2, K3)

Sprawozdanie 1 - Student opracowuje sprawozdanie z wykonania ćwiczenia laboratoryjnego: opisuje w nim zjawiska, wyznaczone wielkości fizyczne, wypełnia tabelkę i wykonuje obliczenia na podstawie wielkości zmierzonych. (W1, W2, U1, U2, U3, K1)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: matematyka

Wymagania wstępne: Wiadomości z fizyki i matematyki – zakres szkoły średniej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Fizyki i Biofizyki

adres: ul. Michała Oczapowskiego 4, pok. 107, 10-719

Olsztyn

tel. 523-38-61, 523-34-06, fax 523-38-61

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Hanna Bożenna Grajek

e-mail: grajek@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Hanna Bożenna Grajek

Uwagi dodatkowe:

liczebność grup 16 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

FIZYKA

ECTS: 4

PHYSICS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań do ćwiczeń	20,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium zaliczających wykład	10,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium zaliczających ćwiczenia	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	17,0 godz.
	57,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 104,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	50,0 godz.
	50,0 godz.

liczba punktów ECTS = 104,00 godz. : 27,50 godz./ECTS = **3,78 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,81** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,19** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,82**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-B

GENETYKA ZWIERZĄT I METODY HODOWLANE

ECTS: 4

ANIMAL GENETICS AND BREEDING METHODS

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Cytogenetyczne podstawy dziedziczenia. Morfologia chromosomów. Charakterystyka kariotypu. Aberracje chromosomowe i skutki fenotypowe. Typy dziedziczenia cech prostych. Formy współdziałania genów allelicznych. Prawa Mendla. Dziedziczenie cech sprzężonych, rodzaje sprzężeń. Geny niekorzystnie oddziałujące na cechy morfologiczne, funkcje organizmu i właściwości uzyskiwanego surowca. Możliwości identyfikowania nosicieli genów niepożądanych. Cechy ilościowe, charakterystyka, przykłady. Odziedziczalność. Geny o dużym efekcie fenotypowym, charakterystyka, przykłady. Struktura genetyczna populacji. Prawo Hardy-Weinberga. Pojęcie wartości hodowlanej i użytkowej. Ogólne zasady oceny wartości hodowlanej. Ocena na podstawie jednego i kilku źródeł informacji. Metoda BLUP. Teoretyczne podstawy selekcji. Intensywność selekcji. Systemy i kierunki selekcji. Selekcja bezpośrednia i pośrednia. Selekcja jednostopniowa i wielostopniowa. Postęp hodowlany. Teoretyczne podstawy doboru. Dobór jednorodny i jego metody. Skutki i rodzaje kójarzeń krewniaczych. Zasady hodowli na linie. Metody doboru niejednorodnego. Krzyżowanie międzygatunkowe. Trendy genetyczne i fenotypowe w populacji zwierząt gospodarskich. Heterozja.

ĆWICZENIA

Podziały komórkowe. Gametogeneza. Cytogenetyczna analiza kariotypu. Podstawy genetyki mendelowskiej. Formy współdziałania alleli. Cechy uwarunkowane jedną parą genów. Cechy sprzężone z płcią, ograniczone płcią i kontrolowane przez płć. Niezależne dziedziczenie cech prostych. Kolokwium. Formy współdziałania genów nieallelicznych. Sprzężenia genetyczne, częstość rekombinacji. Allele wielokrotne i ich wpływ na zróżnicowanie okrywy włosowej u zwierząt. Skutki ekspresji genów niepożądanych. Podstawy dziedziczenia cech ilościowych. Frekwencja genów i genotypów warunkujących cechy proste. Kolokwium. Ocena wartości hodowlanej na podstawie pojedynczych źródeł informacji: wartości użytkowej przodków, wydajności własnej, pomiaru cech u krewnych bocznych, wydajności potomstwa. Selekcja w obrębie stada. Metody selekcji, obliczanie różnicy selekcyjnej i przewidywanego postępu hodowlanego. Ocena efektów heterozji i trendów. Praca studentów z zestawami zadań wymagającymi logicznego myślenia, sprawdzającymi i utrwalającymi treści merytoryczne z wykładów i z lektury podręczników.

CEL KSZTAŁCENIA

Zaznajomienie studentów z terminologią oraz z podstawowymi procesami i mechanizmami genetycznymi, jak również nauczanie logicznego myślenia w kategoriach genetycznych. Przekazanie wiedzy z zakresu podstaw pracy hodowlanej, oraz nabycie umiejętności podejmowania właściwych decyzji w tym zakresie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04+, R1A_U05++, R1A_K04+

Symbole efektów kierunkowych K1_W19+, K1_U08+, K1_U09+, K1_K04+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - W1-zna podstawowe mechanizmy dziedziczenia cech u zwierząt na poziomie osobniczym oraz zna podstawowe zasady pracy hodowlanej. (K1_W19)

Umiejętności

U1 - U1-rozumie i potrafi analizować podstawowe mechanizmy dziedziczenia cech na poziomie osobniczym, potrafi zidentyfikować i zastosować elementarne metody wykorzystywane w pracy hodowlanej. (K1_U08, K1_U09)

Kompetencje społeczne

K1 - K1-dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej, hodowlanej związane z organizacją oraz prowadzeniem szeroko rozumianej produkcji żywności (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Charon K., Świtoński M., 2009r., "Genetyka zwierząt", wyd. PWN, Warszawa, s.15-43, 96-221, 2) Nowicki B., Kosowska B., 1995r., "Genetyka i podstawy hodowli zwierząt", wyd. PWRiL, W-wa, s.138-148, 164-379.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Zwierzchowski L. (praca zbiorowa), 1997r., "Biotechnologia zwierząt.", wyd. PWN, Warszawa, 2) Radomska M. J., Knothe A. M., Kaleta T., 2001r., "Podstawy hodowli i użytkowania zwierząt", wyd. Fundacja „Rozwój SGGW”, 3) Maciejowski J., Zięba J., 1982r., "Genetyka zwierząt i metody hodowlane", wyd. PWN, Warszawa, 4) Nowicki B. Kosowska B., 1995r., "Genetyka i podstawy hodowli zwierząt", wyd. PWRiL, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

GENETYKA ZWIERZĄT I METODY HODOWLANE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01743-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny W01 (W1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - Ćwiczenia audytorne - rozwiązywanie zadań W01, U01, K01, (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Test z odpowiedziami do

wyboru. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: biologia

Wymagania wstępne: ogólna wiedza biologiczna

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Genetyki Zwierząt

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 114, Olsztyn

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Ewa Zofia Kaczmarczyk, prof. zw.

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Ewa Zofia Kaczmarczyk, prof. zw.,

prof. dr hab. Kazimierz Wawro, prof. zw.

Uwagi dodatkowe:

grupy do 24 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

GENETYKA ZWIERZĄT I METODY HODOWLANE ANIMAL GENETICS AND BREEDING METHODS

ECTS: 4

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium z ćwiczeń i wykładów	30,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	30,0 godz.
	60,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 106,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 106,00 godz. : 26,50 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,74** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,26** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,13**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

04243-10-BF

GIEŁDY TOWAROWE

ECTS: 2

STOCK EXCHANGE

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Zasady organizacji handlu obowiązujące na giełdach towarowych w Polsce i na świecie. Przydatność analizy technicznej na giełdach towarowopieniężnych.

ĆWICZENIA

Testy psychologiczne ułatwiające poruszanie się na rynkach giełdowych. Praktyczne inwestowanie na giełdach za pomocą komputera. Organizacja i funkcjonowanie biura maklerskiego.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy na temat zasad funkcjonowania giełd towarowych w Polsce i na świecie. Nabycie podstawowych umiejętności pozwalających na inwestowanie na giełdach. Znajomość technik zawierania transakcji na giełdach towarowych, oraz nabycie umiejętności wyboru i prawidłowego składania zleceń. Rozwijanie kreatywności, umiejętności komunikacji, perspektywicznego i przedsiębiorczego myślenia.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02++, R1A_W04+, R1A_W09+, R1A_U03+, R1A_U05++, R1A_U06+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K07++, R1A_K08+, InzA_W02+, InzA_W03+++, InzA_W04++, InzA_U01+, InzA_U04++, InzA_U07+, InzA_K02+++

Symbole efektów kierunkowych K1_W05+, K1_W06+, K1_W22+, K1_W30+, K1_U03+, K1_U11+, K1_U12+, K1_U19+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K09++, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - wyjaśnia podstawowe terminy i procesy ekonomiczne w skali mikro oraz makroekonomicznej; charakteryzuje zasady funkcjonowania rynków (K1_W05)

W2 - tłumaczy zasady prowadzenia działalności gospodarczej (K1_W06, K1_W30)

W3 - wyjaśnia zasady i etapy postępowania przy wprowadzaniu produktu na rynek (K1_W22)

Umiejętności

U1 - posiada umiejętność analizowania korzystając z komputera sytuacji na rynkach; potrafi zbierać, interpretować i prezentować informacje oraz wyniki (K1_U03)

U2 - posiada umiejętności pozwalające mu na inwestowanie na giełdzie (K1_U11, K1_U12)

U3 - potrafi wprowadzić na rynek nowy produkt wykorzystując odpowiednie metody i techniki (K1_U19)

Kompetencje społeczne

K1 - dyskutuje, wykazuje kreatywność w wyrażaniu ocen wobec procesów gospodarczych zachodzących w gospodarce krajowej i światowej (K1_K01, K1_K02, K1_K09)

K2 - wykazuje aktywną postawę jest zdolny do pracy samodzielnej i pracy w zespole (K1_K03)

K3 - prezentuje perspektywiczne i przedsiębiorcze myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji dotyczących funkcjonowania rynków i giełd towarowo-pieniężnych (K1_K09, K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Januskiewicz W. , 1991r., "Giełdy w gospodarce światowej", wyd. PWE, Warszawa, 2) Murphy J. , 1999r., "Międzyrynkowa analiza techniczna rynków finansowych", wyd. Finansowe WIG-PRESS, Warszawa, 3) Drewniński M. , 1997r., "Giełdy towarowe", wyd. PWE, Warszawa, 4) Russell R. (red.), 1997r., "Giełdy towarowe od A do Z", wyd. KE Liber, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Battley N. , 1998r., "Kontrakty futures i opcje na giełdach towarowych", wyd. KE Liber, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

GIEŁDY TOWAROWE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 04243-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia komputerowe, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny i problemowy (W1, W2, W3, U3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - merytoryczne przekazywanie

wiedzy, analiza zdarzeń oraz prezentacje

multimedialne i dyskusja (U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Ćwiczenia komputerowe - analiza sytuacji na rynkach

i nauka inwestowania na giełdzie przy pomocy

komputera (U1, U2)

Ćwiczenia terenowe - wyjazd na giełdę towarową

(W3, U2)

Forma i warunki zaliczenia

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - udział i

zaangażowanie w dyskusji (U1, U2, K1, K2, K3)

Prezentacja 1 (multimedialna) - na określony temat

(U1, K1, K3)

Sprawdzian pisemny 2 - krótka wypowiedź pisemna z

zakresu giełd towarowych (W1, W2, W3, U3)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162,

10-719 Olsztyn

tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Jerzy Gabriel Denaburski

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Jerzy Gabriel Denaburski

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

GIEŁDY TOWAROWE

ECTS: 2

STOCK EXCHANGE

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do sprawdzianów pisemnych	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	12,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnej	4,0 godz.
	24,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 55,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	19,0 godz.
	19,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,13** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,87** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,69**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI

ECTS: 5

FOOD SAFETY AND TOXICOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Higiena produkcji żywności w aspekcie chemicznym. Higiena postępowanie zabezpieczające przed pozbawieniem żywności cech i składników pożądaných; postępowanie w trakcie procesów produkcyjnych, zabezpieczające przed wprowadzaniem składników i cech niepożądanych lub szkodliwych dla zdrowia. Higiena żywności - postępowanie zmierzające do zmniejszania zagrożenia ze strony obcych związków szkodliwych powstających w żywności w trakcie procesów produkcyjnych. Nowe kierunki pozyskiwania i produkcji żywności - implikacje zdrowotne i technologiczne. Naturalne związki szkodliwe i przeciwżywniowe. Chemiczne związki szkodliwe pochodzenia biologicznego. Toksykologia współczesna - zagadnienia ogólne toksykologii - bezpieczeństwo chemiczne. Czynniki decydujące o efekcie toksycznym. Przemiany związków toksycznych - biotransformacja w organizmie. Toksykologia substancji chemicznych występujących w żywności. Toksykologia pestycydów i In. związków chemicznych.

ĆWICZENIA

Zagrożenie produkcji żywności ze strony chemicznych pozostałości pochodzących ze środowiska oraz ich toksyczność. Chemiczne związki celowo dodawane w procesie produkcji żywności oraz ich potencjalne zagrożenie toksykologiczne. Wpływ procesu produkcji na zawartość substancji przeciwżywniowych w żywności oraz obecność innych związków naturalnych, w tym toksycznych. Obecność metali szkodliwych w surowcach i żywności zagrożenie toksykologiczne. Chemiczne pozostałości w surowcach i w żywności i ich wpływ na proces produkcji żywności i wybrane reakcje enzymatyczne. Ocena higieniczna tworzyw sztucznych i innych materiałów mających zastosowanie w produkcji żywności oraz toksyczne oddziaływanie ich składników.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu higieny i toksykologii żywności; nt. naturalnych związków szkodliwych; nt. przemian chemicznych związków toksycznych, biotransformacja, efekt toksyczny. Wskazanie postępowania zabezpieczającego przed wprowadzaniem składników niepożądanych. Ocena toksykologiczna tworzyw sztucznych. Przedst. nowych kierunków pozyskiwania i produkcji żywności. Rozwijanie umiejętności organizacji pracy w laboratorium interpretacji wyników, komunikacji i pracy w grupie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03++, R1A_W05+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U06+, R1A_K02+, R1A_K06+

Symbole efektów kierunkowych K1_W11++, K1_W26+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U18+, K1_K03+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Przedstawia zakres i zadania higieny i toksykologii żywności i ma wiedzę na temat związków chemicznych występujących w surowcach i produktach spożywczych. (K1_W11)

W2 - Charakteryzuje procesy produkcyjne, mające na celu zabezpieczenie przed wprowadzaniem składników niepożądanych oraz zapobieganie stratom składników pożądaných oraz nowe kierunki pozyskiwania i produkcji żywności (K1_W26)

W3 - Przedstawia toksykologię substancji chemicznych występujących w środowisku i w żywności oraz naturalnych związków szkodliwych; opisuje przemiany chemicznych związków toksycznych - biotransformację w organizmie żywym oraz wymienia czynniki wpływające na efekt toksyczny. (K1_W11)

Umiejętności

U1 - Korzysta z dostępnych źródeł w celu rozwiązania postawionych mu zadań. (K1_U01)

U2 - Formuluje i przedstawia ocenę toksykologiczną materiałów z tworzyw sztucznych stosowanych w produkcji, przechowywaniu i obrocie żywności w formie prezentacji multimedialnej. (K1_U02)

U3 - Wykonuje analizy obecności ksenobiotyków w żywności i materiale biologicznym oraz interpretuje otrzymane wyniki badań jakości surowców i produktów spożywczych. (K1_U18)

Kompetencje społeczne

K1 - Posiada zdolność do pracy samodzielnej oraz w zespole realizując ćwiczenia. (K1_K03)

K2 - Ocenia skutki działań związanych z produkcją i przetwórstwem żywności. (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Brandys J., 1999r., "Toksykologia wybrane zagadnienia", wyd. Wyd. U. Jagiellońskiego Kraków, 2) Brzozowska A., 2004r., "Toksykologia Żywności.", wyd. Wyd. SGGW Warszawa, 3) Seńczuk W., 2006r., "Toksykologia Współczesna", wyd. Wyd. Lek. PZWL Warszawa, 4) Siemiński M., 2007r., "Środowiskowe zagrożenie zdrowia", wyd. Wyd. Nauk. PWN Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Czasopismo, "Bromatologia i Chemia Toksykologiczna", 2) Czasopismo, "Roczniki Państwowego Zakładu Higieny".

Przedmiot/moduł:

HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOSCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ocena tworzyw sztucznych - prezentacja (U2)

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne (U1, U3, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Prezentacja 1 (multimedialna) - ocena prezentacji (U2)

Sprawdzian pisemny 1 - Zaliczenie na ocenę ocena merytoryczna sprawdzianów pisemnych (W1, W2, W3)

Sprawozdanie 1 - ocena umiejętności wykonania ćwiczeń oraz wykonania sprawozdań (U1, U3, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia żywności, ogólna technologia żywności

Wymagania wstępne: wiedza z zakresu przedmiotów wprowadzających

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 201 i 207, 10-726 Olsztyn
tel./fax 523-35-54

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Renata Pietrzak-Fiecko

e-mail: renap@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Renata Pietrzak-Fiecko

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

HIGIENA I TOKSYKOLOGIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 5

FOOD SAFETY AND TOXICOLOGY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
- konsultacje	2,0 godz.
	62,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	14,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	35,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	14,0 godz.
- przygotowanie oceny tworzyw sztucznych i przedstawienie w formie prezentacji multimedialnej	7,0 godz.
	70,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 132,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	51,0 godz.
	51,0 godz.

liczba punktów ECTS = 132,00 godz.: 26,40 godz./ECTS = **5,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,35** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,65** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,93**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-B

INFORMACJA PATENTOWA

ECTS: 0,5

PATENT INFORMATION

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Rys historyczny i źródła prawa własności intelektualnej. Pojęcie prawa własności intelektualnej i jego miejsce w systemie prawnym. Zakres przedmiotowy i podmiotowy prawa własności intelektualnej. Powstanie i charakter ochrony praw własności intelektualnej. Korzystanie z praw własności intelektualnej. Przeniesienie własności intelektualnej. Wyczerpanie praw własności intelektualnej. Naruszenie własności intelektualnej. Cywilnoprawna ochrona przedmiotów własności intelektualnej. Prawnokarna ochrona przedmiotów własności intelektualnej. Ustanie ochrony przedmiotów własności intelektualnej.

CEL KSZTAŁCENIA

Zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu prawa własności intelektualnej.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04++, R1A_W05+++, R1A_W07++, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_K02+, R1A_K08+, InzA_W01+++, InzA_W02+++, InzA_U04+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W13+++, K1_W24+++, K1_W28++, K1_U02+, K1_U12+, K1_K02+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma szeroką wiedzę nt. metod projektowania, modelowania i optymalizacji systemów agrotechnicznych. (K1_W13, K1_W24, K1_W28)

W2 - Posiada rozszeżoną wiedzę nt. procesów odnowy maszyn i urządzeń oraz metod analizy ryzyka w systemach produkcji (K1_W13)

W3 - Dysponuje wiedzą nt. tworzenia różnych form przedsiębiorczości indywidualnej, zarządzania kierowania produkcją i usługami oraz wdrożeniem innowacyjności (K1_W13, K1_W24)

W4 - Zna zasady dobrych obyczajów w nauce, ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego i patentowego, etykiety, ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy (K1_W24, K1_W28)

Umiejętności

U1 - Potrafi ocenić przydatność i możliwość wykorzystania nowych osiągnięć (technik i technologii) w zakresie inżynierii produkcji rolniczej i przetwórstwa spożywczego (K1_U02, K1_U12)

Kompetencje społeczne

K1 - Wykazuje znajomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania skutków działalności szeroko rozumianej produkcji rolno-spożywczej oraz wpływu tej działalności na środowisko; (K1_K02, K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Załucki M., 2008r., "Licencja na używanie znaku towarowego. Studium porównawcze.", wyd. Warszawa, 2) Hetman J., 2008r., "Podstawy prawa własności intelektualnej.", wyd. Warszawa, 3) Szewc A., Jyż G., 2003r., "Prawo własności przemysłowej.", wyd. Warszawa, 4) Załucki M., 2008r., "Z problematyki urzytkowania prawa do znaku towarowego", wyd. Warszawa, 5) Barta J., Markiewicz R., 2008r., "Prawo autorskie.", wyd. Warszawa, 6) Wilczarski T., Żurek J., 2008r., "Dobre praktyki z zakresu ochrony własności intelektualnej.", wyd. Lublin, 7) Jankowska M., Sokół A., Wicher A., 2010r., "Fundusze Unii Europejskiej dla przedsiębiorców 2007-2013.", wyd. Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Załucki M., 2008r., "Prawo własności intelektualnej. Repetytorium.", wyd. Warszawa, 2) Pyrża A., 2008r., "Poradnik wynalazcy.", wyd. Warszawa.

Przedmiot/moduł:

INFORMACJA PATENTOWA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 16043-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 4/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Zajęcia z zakresu własności intelektualnej przeprowadzone zostaną w formie multimedialnej;

(W1, W2, W3, W4, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Raport 4 - Zna zasady dobrych obyczajów w nauce, ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego i patentowego, etykiety, ergonomii oraz

bezpieczeństwa i higieny pracy (W1, W2, W3, W4, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 0,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: .

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Maszyn Roboczych i Metodologii Badań

adres: ul. Michała Oczapowskiego 11, pok. C101,

10-719 Olsztyn

tel./fax 523-48-18

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Krzysztof Jadwisieńczyk

e-mail: krzych@moskit.uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Krzysztof Jadwisieńczyk

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

INFORMACJA PATENTOWA

ECTS: 0,5

PATENT INFORMATION

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w wykładach	4,0 godz.
	4,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Analiza literatury przedstawionej na wykładach	8,0 godz.
	8,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 12,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 12,00 godz.: 28,00 godz./ECTS = **0,43 ECTS**

w zaokrągleniu: **0,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,17** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,33** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-BF

INSTYTUCJE I ORGANIZACJE WSPIERAJĄCE GOSPODARKĘ ŻYWNOŚCIOWĄ

ECTS: 2

INSTITUTIONS AND ORGANIZATIONS SUPPORTING FOOD ECONOMY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podział i charakterystyka wybranych instytucji i organizacji wspierających gospodarkę żywnościową w Polsce. Pojęcia związane z bezpieczeństwem żywnościowym. Instytucje rządowe, jednostki naukowe i organizacje hodowlane - analiza zakresu działania i powiązań. Ochrona producentów i konsumentów w ramach realizacji polityki żywnościowej kraju.

ĆWICZENIA

Przygotowywanie materiałów na wyznaczone tematy w ramach zagadnień związanych z rozwojem rolnictwa w sektorze produkcji oraz przetwórstwa rolno-spożywczego. Przygotowywanie analizy tematu, w ramach zagadnień związanych z rozwojem rolnictwa w sektorze produkcji zwierzęcej i przetwórstwa rolno-spożywczego, obrazującej powiązania instytucjonalne w sferze gospodarki. Praca w zespołach tematycznych. Wyszukiwanie właściwych materiałów z wykorzystaniem internetowych źródeł informacji. Przedstawienie efektów pracy w postaci tematycznej prezentacji multimedialnej, dyskusja.

CEL KSZTAŁCENIA

Poszerzenie ogólnej wiedzy na temat ewolucji łańcuchów żywnościowych oraz bezpieczeństwa żywnościowego. Poznanie powiązań i zależności instytucjonalnych w zakresie produkcji żywności na bazie surowców pochodzenia zwierzęcego, jako zagadnień możliwych do wykorzystania w przyszłej pracy zawodowej. Nabycie umiejętności posługiwania się współczesną technologią informacyjną do zdobywania informacji oraz ich właściwego analizowania i wykorzystania.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W05+, R1A_W07++, R1A_W08+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_K01+, R1A_K03+, R1A_K06+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W25+, K1_W28++, K1_W29+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U11+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Wykazuje ogólną wiedzę na temat czynników wpływających na funkcjonowanie obszarów wiejskich. (K1_W28)

W2 - Ma ogólną wiedzę w zakresie surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego. (K1_W25)

W3 - Ma podstawową wiedzę o naturalnych czynnikach wpływających na specyfikę produkcji rolniczej. (K1_W28)

W4 - Ma podstawową wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego, przedsiębiorczości i marketingu w działalności gospodarczej związanej z sektorem rolnym. (K1_W29)

Umiejętności

U1 - Efektywnie korzysta z usług internetowych w celu wyszukiwania informacji na wskazany temat. Wykorzystuje formę prezentacji multimedialnej do prezentacji własnego stanowiska. (K1_U01, K1_U02)

U2 - Analizuje rolę wybranych organizacji i instytucji w ramach realizacji polityki żywnościowej oraz rolnej. (K1_U11)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma potrzebę uczenia się przez całe życie w kontekście zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz panującej na nim konkurencji. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania. (K1_K03)

K3 - Ma świadomość zagrożeń bezpieczeństwa pracy występujących w sektorze rolniczym. (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) MR i RW oraz AR i MR, 2005r., "Zarządzanie wiedzą i informacją w organizacjach pracujących dla wsi i rolnictwa", wyd. Biuletyn informacyjny, t. Mat. konfer., 2) MRiRW, 2006r., "Założenia do Krajowego Programu Rozwoju Wsi", wyd. PWN Warszawa, 3) Tracey M., 1997r., "Polityka rolno-żywnościowa w gospodarce rynkowej", wyd. Olympos, 4) Grafowski S., 1997r., "Gospodarka żywnościowa w warunkach rynkowych", wyd. Oficyna Wydawnicza AGH.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Adamowicz M., 2005r., "Zarządzanie wiedzą jako strategia budowania niematerialnych zasobów organizacji pracujących dla wsi i rolnictwa", wyd. Centralna Biblioteka Rolnicza, 2) Chylek E.K., 2006r., "Działania i procesy stymulujące rozwój standardów jakościowych żywności. Platforma Technologiczna „Żywność dla życia”", wyd. Materiały M R i RW.

Przedmiot/moduł:

INSTYTUCJE I ORGANIZACJE WSPIERAJĄCE GOSPODARKĘ ŻYWNOŚCIOWĄ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 01043-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: ćwiczenia komputerowe, wykład
Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną. (W1, W2, W3, W4, K1, K3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia komputerowe - Wykonanie prezentacji multimedialnej w zespole roboczym, prezentacja tematu i dyskusja. (U1, U2, K2)

Ćwiczenia komputerowe - Wykonanie prezentacji multimedialnej w zespole roboczym, prezentacja tematu i dyskusja. (U1, U2, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia komputerowe - Wykonanie prezentacji multimedialnej w zespole roboczym, prezentacja tematu i dyskusja. (U1, U2, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia komputerowe - Wykonanie prezentacji multimedialnej w zespole roboczym, prezentacja tematu i dyskusja. (U1, U2, K2)

Forma i warunki zaliczenia
Kolokwium pisemne 1 - Forma testu, pytania z możliwością wyboru właściwej odpowiedzi lub koniecznością uzupełnienia treści. (W1, W2, W3, W4, K3)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - Praca w zespołach tematycznych. Ocenie podlegać będzie wartości merytoryczna, forma wizualna oraz sposób prezentowania analizowanego zagadnienia. Punktowna skala z odpowiednikami ocen. (U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: Posiadana wiedza z zakresu przedmiotów wprowadzających.

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra

Towaroznawstwa Ogólnego i

Doświadczalnictwa

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 121, 10-719

Olsztyn

tel./fax 523-34-24

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Daria Murawska

e-mail: daria.murawska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Katarzyna Anna Kleczek, dr hab. inż. Daria

Murawska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

INSTYTUCJE I ORGANIZACJE WSPIERAJĄCE GOSPODARKĘ ŻYWNOŚCIOWĄ

ECTS: 2

INSTITUTIONS AND ORGANIZATIONS SUPPORTING FOOD ECONOMY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do projektu prezentacji	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
- - przygotowanie do zaliczenia	5,0 godz.
	25,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 56,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	25,0 godz.
	25,0 godz.

liczba punktów ECTS = 56,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,11** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,89** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,91**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

06943-10-B

INŻYNIERIA PROCESOWA

ECTS: 3,5

PROCESS ENGINEERING

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe prawa przepływu płynów rzeczywistych – prawo ciągłości, prawo Bernoulliego; Przepływ cieczy rzeczywistych – doświadczenie Reynoldsa, charakterystyka przepływu uwarstwionego i burzliwego, opory przepływu; Mieszanie mechaniczne – układ mieszalnik – mieszadło, rodzaje mieszadeł, charakterystyka mocy mieszania, liczby kryterialne; Fluidyzacja – zasada procesu, krytyczna prędkość fluidyzacji, wykres w funkcji prędkości nośnika; Przenoszenie ciepła – promieniowanie, przewodzenie, wnikanie i przenikanie, opory cieplne; Przeponowa wymiana ciepła – rozkład temperatur, powierzchnia ogrzewalna; Przenoszenie masy – molekularne i konwekcyjne; wnikanie i przenikanie masy; Termodynamika powietrza wilgotnego – parametry powietrza wilgotnego, budowa wykresu entalpowego i-Y, przemiany parametrów powietrza wilgotnego – podgrzewanie, chłodzenie, nawilżanie adiabatyczne; Suszenie konwekcyjne – przemiany powietrza wilgotnego w suszarkach konwekcyjnych, bilans suchej substancji

ĆWICZENIA

Wyznaczanie współczynnika wnikania ciepła w warunkach konwekcji naturalnej i wymuszonej; Pomiary i obliczenia oporów przepływu cieczy, zastosowanie prawa Bernoulliego w obliczeniach przepływu cieczy rzeczywistej, wyznaczenie współczynnika oporu λ ; Doświadczalne wyznaczanie wydajności cieplnej i sporządzanie bilansu cieplnego, rozkład temperatur w aparacie przeponowym przeciwpłdowym i współpłdowym; Suszarka konwekcyjna – przemiany powietrza w procesie suszenia konwekcyjnego, bilans suchej substancji i wilgoci; Obliczenia przemian parametrów powietrza wilgotnego z wykorzystaniem wykresu i-Y; Obliczenia ilości wody odparowanej z materiału podczas suszenia; Kinetyka suszenia – wyznaczenie krzywej suszenia i krzywej szybkości suszenia; Bilans masowy w procesie ekstrakcji, przeprowadzenie eksperymentu, wyznaczenie krzywej równowagi, graficzna interpretacja na wykresie trójkątnym; Filtracja przy stałym ciśnieniu; Bilans ciepła i masy w procesie zagęszczania roztworów przez odparowanie.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie najważniejszych operacji jednostkowych w przetwórstwie żywności. Wdrożenie podstawowych obliczeń procesowych związanych z kinetyką procesu oraz z bilansowaniem strumieni masy i energii. Poznanie analitycznych, eksperymentalnych metod formułowania i rozwiązywania zadań inżynierskich. Stosowanie praw przenoszenia ciepła i masy oraz przepływu płynów w obliczeniach procesowych. Nabycie umiejętności wyszukiwania danych przez opanowanie techniki pracy z tablicami i wykresami inżynierskimi

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W03+, R1A_W05+, R1A_U01+, R1A_U04+, R1A_U06+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, R1A_K08+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W05+, InzA_U01+, InzA_U02+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_U08+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W02+, K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U04+, K1_U17+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K08+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Zna zasady inżynierii procesowej, znaczenie liczb kryterialnych w obliczeniach inżynierskich, źródła strat ciśnienia w instalacjach procesowych; (K1_W02)

W2 - Rozróżnia charakter ruchu płynów i mechanizmy przenoszenia ciepła oraz masy; (K1_W02)

W3 - Charakteryzuje specyfikę poszczególnych operacji jednostkowych (K1_W26)

W4 - Klasyfikuje operacje jednostkowe na podstawie zmienności procesu w czasie oraz ze względu na charakter siły napędowej; (K1_W24)

W5 - Zna techniki pracy z tablicami właściwości fizykochemicznych produktów spożywczych i wykresami inżynierskimi. (K1_W11)

Umiejętności

U1 - Wykorzystuje prawa przepływu w obliczeniach instalacji procesowych; (K1_U17)

U2 - Rozróżnia charakter ruchu płynu i poprawnie doбира równania korelacyjne; (K1_U17)

U3 - Sporządza bilanse masy i ciepła w procesach jednostkowych, korzysta z tabel właściwości fizykochemicznych substancji; (K1_U04)

U4 - Wykonuje schematy instalacji, doбира operacje jednostkowe do osiągnięcia zamierzonego efektu procesu; (K1_U17)

U5 - Korzysta z tablic i wykresów inżynierskich. (K1_U01)

Kompetencje społeczne

K1 - Współpracuje z innymi wykonawcami eksperymentu (K1_K03)

K2 - Potrafi pracować w zespole spełniając różne funkcje; (K1_K03)

K3 - Posiada zdolność do samooceny własnego wkładu pracy w całkowitym efekcie pracy zespołowej; (K1_K02)

K4 - Prezentuje aktywną postawę w zakresie organizacji pracy na stanowiskach doświadczalnych; (K1_K08)

K5 - Określa priorytety służące do realizacji zadań związanych z operacjami jednostkowymi. (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) M. Serwiński, 1982r., "Zasady inżynierii chemicznej i procesowej", wyd. WNT, 2) Cz. Strumiło, 1983r., "Podstawy teorii i techniki suszenia", wyd. WNT, 3) T. Hobler, 1971r., "Ruch ciepła i wymienniki", wyd. WNT, t.IV, 4) P. Lewicki (red.), 1999r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego", wyd. WNT, 5) E. Haponiuk, "Wykłady z Inżynierii Procesowej", 6) www.uwm.edu.pl/kiap, "Przewodniki do ćwiczeń z Inżynierii Procesowej".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Koch R., A. Noworyta, 1998r., "Procesy mechaniczne w inżynierii chemicznej", wyd. WNT, 2) Koch R., A. Kozioł, 1994r., "Dyfuzyjno - cieplny rozdział substancji", wyd. WNT.

Przedmiot/moduł:

INŻYNIERIA PROCESOWA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 06943-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną, wykład informacyjny, (W1, W2, W3, W4, K3, K5)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - wykonywanie

doświadczeń, rozwiązywanie zadań inżynierskich:

(W1, W5, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - sprawdzenie opanowania treści nauczania – kolokwia formujące; (W1, W5, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K3, K4, K5)

Kolokwium pisemne 1 - pisemne zaliczenie treści wykładów (W1, W2, W3, W4)

Sprawozdanie 3 - ocena punktowa raportów i pracy na zajęciach; (W5, U1, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K4)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: matematyka, fizyka, chemia

Wymagania wstępne: znajomość podstawowych pojęć, teorii i praw z zakresu matematyki, chemii i fizyki

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej

adres: ul. Michała Oczapowskiego 7, pok. 18, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-44-31

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Elżbieta Haponiuk

e-mail: haponiuk@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Elżbieta Haponiuk

Uwagi dodatkowe:

grupy ćwiczeniowe - 12 osobowe

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

INŻYNIERIA PROCESOWA PROCESS ENGINEERING

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań	10,0 godz.
- Przygotowanie do kolokwiów	24,0 godz.
- Przygotowanie do pisemnego zaliczenia treści wykładów	6,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	50,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 96,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	40,0 godz.
	40,0 godz.

liczba punktów ECTS = 96,00 godz. : 27,43 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,68** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,82** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,46**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

06943-10-B

INŻYNIERIA ŻYWNOSCI

ECTS: 2,5

FOOD ENGINEERING

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Ruch ciepła przez przewodzenie nieustalone, zamrażanie żywności, krzywe mrożenia wody i produktu spożywczego, równanie czasu zamrażania, metody zamrażania, kinetyka reakcji w systemach żywnościowych, typy reakcji, szybkość reakcji, wpływ temperatury, czynniki wpływające na najbardziej podatne na zmiany składniki produktów żywnościowych, nowoczesne techniki suszenia żywności, wiązanie wody w materiale, aktywność wody, równowaga suszarnicza, krzywe sorpcji i desorpcji, przemiany faz w systemach żywnościowych, przemiany węglowodanów, tłuszczy i białek, emulsje i ich właściwości fizykochemiczne, tekstura żywności i metody jej pomiaru.

ĆWICZENIA

Obliczenia temperatury w środku geometrycznym brył, praktyczne zapoznanie się z procesem nieustalonego przewodzenia ciepła w wybranych produktach spożywczych, wykonanie bilansu cieplnego procesu zamrażania, wyznaczenie początkowej temperatury zamrażania, praktyczne zapoznanie się z pracą kuchenki mikrofalowej, ocena ubytku wody w materiałach spożywczych suszonych w różnych wariantach urządzenia, sporządzenie bilansu cieplnego kuchenki mikrofalowej, zapoznanie się z budową i działaniem penetrometru, wykonanie testów penetrometrycznych wybranych produktów spożywczych.

CEL KSZTAŁCENIA

Zdobycie wiedzy nt. wybranych zagadnień z zakresu inżynierii żywności. Poznanie obsługi prostych przyrządów pomiarowych i sposobu matematycznego rozwiązywania wybranych problemów inżynierskich. Opanowanie umiejętności przeprowadzania prostych eksperymentów w celu scharakteryzowania danego procesu, interpretacji uzyskanych wyników i formułowania wniosków z przeprowadzonych doświadczeń. Nabycie umiejętności współpracy i komunikacji w grupie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W05++, R1A_U02+, R1A_U04+, R1A_U06+, R1A_K03+, InzA_U01++, InzA_U02+, InzA_U06+, InzA_U08+

Symbole efektów kierunkowych K1_W02+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U04+, K1_U17+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Definiuje i objaśnia podstawowe terminy, reguły i teorie z zakresu wykładanego przedmiotu (K1_W02)

W2 - Dobra właściwe przyrządy pomiarowe do badania właściwości produktów spożywczych (K1_W24)

W3 - Charakteryzuje wybrane procesy, jakim podlegają produkty spożywcze podczas wytwarzania, przechowywania i przetwarzania (K1_W26)

Umiejętności

U1 - Wyszukuje i interpretuje informacje dotyczące wybranych zagadnień z inżynierii żywności (K1_U01)

U2 - Prezentuje opracowane materiały w formie sprawozdania (K1_U02)

U3 - Korzysta z możliwości podstawowych programów komputerowych w zakresie prezentacji wyników (K1_U03)

U4 - Przeprowadza proste eksperymenty, interpretuje uzyskane wyniki i wyciąga wnioski (K1_U04)

U5 - Rozwiązuje wybrane problemy obliczeniowe z zakresu inżynierii żywności (K1_U17)

Kompetencje społeczne

K1 - Współpracuje z kolegami z zespołu badawczego na ćwiczeniach (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Lewicki P., 2005r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego", wyd. WN-T Warszawa, s.227-235, 320-333, 359-364, 2) Strumillo Cz., 1983r., "Podstawy teorii i techniki suszenia", wyd. WB-T Warszawa, s.50-51, 57-60, 92-98, 392-415.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Gruda Z., Postolski J., 1999r., "Zamrażanie żywności", wyd. WN-T Warszawa, 2) Dobrzycki H.J., Baryłko-Pikielna, N., 1986r., "Instrumentalne metody pomiaru tekstury żywności", wyd. WN-T Warszawa, 3) Tomassi W., Jankowska H., 1980r., "Chemia fizyczna", wyd. WN-T Warszawa, s. 15-41, 191-212.

Przedmiot/moduł:

INŻYNIERIA ŻYWNOSCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 06943-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny (W1, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - praktyczne wykonanie pomiarów (W1, W2, W3, U1, U2, U3, U4, U5, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 3 - z treści realizowanych na ćwiczeniach - (80% udział w ocenie końcowej z ćwiczeń) - wszystkie 3 kolokwia muszą być ocenione pozytywnie. (W1, W2, W3, U5, K1)

Ocena pracy i współpracy w grupie 3 - Zaliczenie na ocenę, wg kryterium zaangażowania w realizację ćwiczenia (10% udział w ocenie z ćwiczeń) (K1)

Sprawdzian pisemny 1 - z treści wykładowych - zaliczenie na ocenę (50% udział w ocenie końcowej) (W1, W3)

Sprawozdanie 3 - Trzy sprawozdania na ocenę (10% udział w ocenie końcowej z ćwiczeń). Trzykrotne odrzucenie sprawozdania powoduje niezaliczenie ćwiczenia. (U1, U2, U3, U4)

Liczba punktów ECTS: 2,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: matematyka, fizyka, chemia ogólna, inżynieria procesowa

Wymagania wstępne: znajomość zagadnień objętych programem przedmiotów wprowadzających

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej

adres: ul. Michała Oczapowskiego 7, pok. 18, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-44-31

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Brygida E. Dybowska

e-mail: brygida.dybowska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Brygida E. Dybowska

Uwagi dodatkowe:

zajęcia realizowane w grupach 12-15 osobowych

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

INŻYNIERIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 2,5

FOOD ENGINEERING

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań	5,0 godz.
- Przygotowanie do kolokwiów	15,0 godz.
- Przygotowanie do pisemnego zaliczenia przedmiotu	10,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	5,0 godz.
	35,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 66,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	20,0 godz.
	20,0 godz.

liczba punktów ECTS = 66,00 godz.: 26,50 godz./ECTS = **2,49 ECTS**

w zaokrągleniu: **2,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,17** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,33** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,75**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

09143-10-O

JĘZYK OBCY I

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE I

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Treści nauczania zgodne z programem nauczania języka obcego dla danego semestru określonego poziomu, zgodnie z tabelą wymagań Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ).

CEL KSZTAŁCENIA

Kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ dla danego poziomu, pozwalających studentom na proste i spójne wyrażania się na znane tematy i prywatne dziedziny zainteresowań, na relacjonowanie doświadczeń i wydarzeń, opisywanie marzeń, nadziei i celów oraz podanie krótkich dowodów i objaśnień, co do planów i poglądów.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U10+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U27+, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada wiedzę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Posługuje się jednym ze współczesnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2+) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym m.in. na wykorzystanie specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów. (K1_U27)

Kompetencje społeczne

K1 - Jest świadom konieczności doskonalenia umiejętności językowych. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

JĘZYK OBCY I

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 09143-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - lektorat z wybranego nowożytnego języka obcego (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Ocena umiejętności posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1, K2)

Kolokwium pisemne 2 - Ocena umiejętności gramatycznych i leksykalnych w zakresie posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: Wszystkie języki

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Studium Języków Obcych

adres: ul. Obrońców Tobruku 3, 10-718 Olsztyn
tel. (89) 523-38-14

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
mgr Anna Sobota

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Anna Sobota

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

JĘZYK OBCY I FOREIGN LANGUAGE I

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	32,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	6,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia końcowego	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	14,0 godz.
	28,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 60,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 60,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,07** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,93** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

09143-10-OF

JĘZYK OBCY II

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE II

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Treści nauczania zgodne z programem nauczania języka obcego dla danego semestru określonego poziomu, zgodnie z tabelą wymagań Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ).

CEL KSZTAŁCENIA

Kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ dla danego poziomu, pozwalających studentom na proste i spójne wyrażania się na znane tematy i prywatne dziedziny zainteresowań, na relacjonowanie doświadczeń i wydarzeń, opisywanie marzeń, nadziei i celów oraz podanie krótkich dowodów i objaśnień, co do planów i poglądów.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U10+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U27+, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada wiedzę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Posługuje się jednym ze współczesnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2+) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym m.in. na wykorzystanie specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów. (K1_U27)

Kompetencje społeczne

K1 - Jest świadom konieczności doskonalenia umiejętności językowych. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

JĘZYK OBCY II

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Or-przedmiot kształcenia

ogólnego do wyboru

Kod ECTS: 09143-10-OF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - lektorat z wybranego nowożytnego języka obcego (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Ocena umiejętności posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1, K2)

Kolokwium pisemne 2 - Ocena umiejętności gramatycznych i leksykalnych w zakresie posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: Wszystkie języki

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Studium Języków Obcych

adres: ul. Obrońców Tobruku 3, 10-718 Olsztyn

tel. (89) 523-38-14

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

mgr Anna Sobota

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Anna Sobota

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

JĘZYK OBCY II

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE II

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	32,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	6,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia końcowego	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	14,0 godz.
	28,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 60,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 60,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,07** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,93** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

09143-10-OF

JĘZYK OBCY III

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE III

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Treści nauczania zgodne z programem nauczania języka obcego dla danego semestru określonego poziomu, zgodnie z tabelą wymagań Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ).

CEL KSZTAŁCENIA

Kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ dla danego poziomu, pozwalających studentom na proste i spójne wyrażania się na znane tematy i prywatne dziedziny zainteresowań, na relacjonowanie doświadczeń i wydarzeń, opisywanie marzeń, nadziei i celów oraz podanie krótkich dowodów i objaśnień, co do planów i poglądów.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U10+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U27+, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada wiedzę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym zgodnie z tabelą wymagań dla określonego poziomu biegłości Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Posługuje się jednym ze współczesnych języków obcych na określonym poziomie biegłości (docelowo B2+) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym m.in. na wykorzystanie specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów. (K1_U27)

Kompetencje społeczne

K1 - Jest świadom konieczności doskonalenia umiejętności językowych. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

JĘZYK OBCY III

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: Or-przedmiot kształcenia

ogólnego do wyboru

Kod ECTS: 09143-10-OF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - lektorat z wybranego nowożytnego języka obcego (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Ocena umiejętności posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1, K2)

Kolokwium pisemne 2 - Ocena umiejętności gramatycznych i leksykalnych w zakresie posługiwania się wybranym językiem obcym. (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: Wszystkie języki

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Studium Języków Obcych

adres: ul. Obrońców Tobruku 3, 10-718 Olsztyn
tel. (89) 523-38-14

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
mgr Anna Sobota

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Anna Sobota

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

JĘZYK OBCY III

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE III

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	32,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	6,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia końcowego	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	14,0 godz.
	28,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 60,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 60,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,07** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,93** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

09143-10-OF

JĘZYK OBCY IV

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE IV

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Treści nauczania zgodne z programem nauczania języka obcego dla poziomu biegłości B2, zgodnie z tabelą wymagań Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ).

CEL KSZTAŁCENIA

Kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych (rozumienie tekstu słuchanego, czytanego, mówienie, pisanie), zgodnie z tabelą wymagań ESOKJ dla poziomu B2, pozwalających studentom na proste i spójne wyrażania się na znane tematy i prywatne dziedziny zainteresowań, na relacjonowanie doświadczeń i wydarzeń, opisywanie marzeń, nadziei i celów oraz podanie krótkich dowodów i objaśnień, co do planów i poglądów.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U10+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U27+, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada wiedzę leksykalną i gramatyczną niezbędną do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym zgodnie z tabelą wymagań dla poziomu biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Posługuje się jednym ze współczesnych języków obcych na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), pozwalającym m.in. na wykorzystanie specjalistycznego słownictwa z zakresu kierunku studiów. (K1_U27)

Kompetencje społeczne

K1 - Jest świadom konieczności doskonalenia umiejętności językowych. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

JĘZYK OBCY IV

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: Or-przedmiot kształcenia ogólnego do wyboru

Kod ECTS: 09143-10-OF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: III/4

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - lektorat z wybranego nowożytnego języka obcego (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Ocena umiejętności posługiwania się wybranym językiem obcym na poziomie biegłości B2 (ESOKJ). (W1, U1, K1, K2)

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) -

Ocena umiejętności gramatycznych i leksykalnych w zakresie posługiwania się wybranym językiem obcym na poziomie biegłości B2 (ESOKJ). (W1, U1, K1)

Kolokwium pisemne 2 - Ocena umiejętności

gramatycznych i leksykalnych w zakresie posługiwania się wybranym językiem obcym na poziomie biegłości B2 (ESOKJ). (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: Wszystkie języki

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Studium Języków Obcych

adres: ul. Obrońców Tobruku 3, 10-718 Olsztyn

tel. (89) 523-38-14

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

mgr Anna Sobota

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Anna Sobota

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

JĘZYK OBCY IV

ECTS: 2

FOREIGN LANGUAGE IV

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	2,0 godz.
- konsultacje	2,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	34,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	5,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia końcowego	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	13,0 godz.
	26,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 60,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 60,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,13** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,87** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

02643-10-CF

LOGISTYKA W OBROTCIE ŻYWNOŚCIĄ

ECTS: 1

LOGISTICS OF FOOD TRADE

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Pojęcie, istota i zadania logistyki. Systemy logistyczne. Procesy logistyczne. Logistyka zaopatrzenia. Logistyka produkcji. Logistyka dystrybucji. Rola informacji w logistyce

CEL KSZTAŁCENIA

Nabycie podstawowej wiedzy z zakresu logistyki i zarządzania logistycznego.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W09+, R1A_U05+, R1A_K04+, InzA_W03++, InzA_W04+, InzA_U04+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_W30+, K1_U11+, K1_K04+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Prezentuje elementarną wiedzę humanistyczną, społeczną i prawną, umożliwiającą zrozumienie celów i zadań logistyki, a także jej struktury i klasyfikacji. (K1_W07)

W2 - Ma podstawową wiedzę z zakresu logistyki i zarządzania logistycznego, niezbędną w podejmowaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej. (K1_W30)

Umiejętności

U1 - Kojarzy podstawowe problemy logistyczne zachodzące w przedsiębiorstwach sektora żywnościowego w celu dokonania elementarnej oceny stanu koniunktury gospodarczej. (K1_U11)

Kompetencje społeczne

K1 - Dostrzega podstawowe dylematy natury ekonomicznej i produkcyjnej związane z organizacją oraz prowadzeniem produkcji żywności. (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Niziński S., Żurek J., 2011r., "Logistyka ogólna", wyd. Wydawnictwa, 2) Pfohl H. Ch, 2001r., "Zarządzanie logistyką :funkcje i instrumenty: zastosowanie", wyd. Instytut Logistyki i Magazynowania, 3) Blaik P., 2001r., "Logistyka", wyd. PWE.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) SZYMANOWSKI W., , 2005r., "Eurologistyka, nowe uwarunkowania rozwoju przemysłu spożywczego. Kwestia agrarna w Polsce i na Świecie.", wyd. Wyd. SGGW Warszawa.

Przedmiot/moduł:

LOGISTYKA W OBROTCIE ŻYWNOŚCIĄ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 02643-10-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Przewidziane jest jedno kolokwium pisemne, które musi zostać zaliczone na ocenę pozytywną. (W1, W2, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: zarządzanie, mikroekonomia,

Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu ekonomii i zarządzania

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności
adres: pl. Cieszyński 1, pok. 201 i 207, 10-726 Olsztyn
tel./fax 523-35-54

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
dr Dominika Jakubowska

e-mail: dominika.jakubowska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Dominika Jakubowska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

LOGISTYKA W OBROTCIE ŻYWNOŚCIĄ

LOGISTICS OF FOOD TRADE

ECTS: 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	16,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Samodzielna praca studenta	10,0 godz.
	10,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 26,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 26,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,62** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,38** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

11143-10-A

MATEMATYKA

ECTS: 4

MATHEMATICS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Określenie funkcji jednej zmiennej. Wybrane funkcje elementarne (logarytmiczna, trygonometryczne, cyklometryczne, wykładnicze). Podstawowe własności funkcji jednej zmiennej. Ciągi i szeregi liczbowe. Granica ciągu. Granica funkcji. Pochodna funkcji. Zastosowanie pochodnej do badania przebiegu zmienności funkcji. Wzór Taylora. Przykłady zależności funkcyjnych spotykanych w naukach przyrodniczych i technicznych. Całka nieoznaczona. Metody obliczania całek. Całka oznaczona. Zastosowania całek oznaczonych.

ĆWICZENIA

Funkcja logarytmiczna. Funkcje trygonometryczne. Wyznaczanie miejsc zerowych funkcji. Wyznaczanie granic ciągów i funkcji, symbole nieoznaczone. Wyznaczanie pochodnej funkcji. Wzór Taylora. Reguła d'Hospitala. Badanie przebiegu zmienności funkcji. Wyznaczanie całek nieoznaczonych-metoda podstawiania i całkowania przez części. Obliczanie całek oznaczonych. Przykładowe zastosowania całek oznaczonych.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami różniczkowego i całkowego. Umiejętność analizy i praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy do problemów studiowanego kierunku. Implementacja praktyczna poznanych modeli matematycznych na przykładach z zakresu nauk przyrodniczych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_U02+, R1A_U04+, R1A_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W03+, K1_U02+, K1_U05+, K1_K01+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Zna podstawowe pojęcia rachunku różniczkowego i całkowego. (K1_W03)

Umiejętności

U1 - Definiuje przykładowe problemy z zakresu studiowanego kierunku i dobiera odpowiedni model matematyczny. (K1_U02, K1_U05)

Kompetencje społeczne

K1 - Aktywnie uczestniczy w doborze odpowiednich modeli matematycznych do rozważanego problemu. Wyraża oceny na temat uzyskanych rezultatów. (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Donald A. McQuarrie, 2005r., "MATEMATYKA DLA PRZYRODNIKÓW I INŻYNIERÓW", wyd. PWN Warszawa, t.1.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Stankiewicz W., , 1976r., "Zadania z matematyki dla wyższych uczelni technicznych", wyd. PWN Warszawa, t.1.

Przedmiot/moduł:

MATEMATYKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 11143-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/1

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykłady informacyjne (W1, U1, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia audytoryjne (U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny 1 - wykłady: zaliczenie bez

oceny; ćwiczenia: zaliczenie na podstawie prac

pisemnych (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: znajomość matematyki w zakresie szkoły średniej-poziom podstawowy

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Matematyki Stosowanej

adres: ul. Słoneczna 54, 10-710 Olsztyn

tel. 524 60 46/524 60 07

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Bernard Kasietczuk

e-mail: beka@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Bernard Kasietczuk

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

MATEMATYKA

ECTS: 4

MATHEMATICS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	12,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego przedmiotu: materiał wykładowy stanowi integralną część zagadnień realizowanych podczas ćwiczeń i jest zaliczany równoległe w trakcie kolokwium	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	30,0 godz.
	57,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 104,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 104,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,81** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,19** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,15**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

06943-10-BF

MIERNICTWO W KONTROLI JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

ECTS: 2

MEASUREMENTS IN THE FOOD QUALITY CONTROL

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

1.Znaczenie pomiarów w kontroli jakości żywności. 2.Organizacja nadzoru nad aparaturą pomiarową w systemach zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności ISO 9000 i HACCP. Spójność pomiarowa i niepewność wyniku pomiaru. 3.Rodzaje, budowa i charakterystyki metrologiczne przyrządów pomiarowych. 4.Pomiary i rejestracja fizycznych wskaźników jakości w liniach technologicznych przetwórstwa żywności. 5.Pomiary fizycznych wskaźników jakości czynników technologicznych (woda i para wodna) oraz materiałów konstrukcyjnych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. 6.Pomiary i rejestracja: temperatury, ciśnienia, pH i wilgotności w linach technologicznych przetwórstwa żywności. 7.Pomiary energochłonności procesów produkcji żywności. 8. Zaliczenie wykładów

ĆWICZENIA

1.Pomiary w kontroli jakości żywności. 2.Pomiary masy. Wyznaczenie niepewności wyniku ważenia. 3.Pomiary wilgotności produktów spożywczych i powietrza. 4.Pomiary temperatury produktów żywnościowych i obiektów. Akwizycja i komputerowa analiza danych. 5.Pomiary siły. Właściwości mechaniczne żywności i opakowań. 6.Pomiary pH żywności. Wzorcowanie pehametrów. 7.Pomiary energochłonności procesów termicznej obróbki żywności. 8. Zaliczanie i poprawianie ćwiczeń.

CEL KSZTAŁCENIA

1. Przekazanie wiedzy na temat: pomiarów podstawowych fizycznych i fizykochemicznych wyróżników jakości żywności; organizacji nadzoru nad aparaturą pomiarową i organizacji pracy w laboratoriach. 2. Nabycie umiejętności obsługi, sprawdzania, wzorcowania, kalibracji i adjustacji standardowych i zaawansowanych przyrządów pomiarowych oraz wzorców wykorzystywanych do kontroli jakości żywności. 3. Rozwijanie umiejętności komunikacji i pracy w grupie oraz odpowiedzialności za działania własne i innych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W02+, R1A_W03+, R1A_W05++, R1A_U03+, R1A_U04+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, InzA_W01++, InzA_W02+++, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U01++, InzA_U02++, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_U08+

Symbole efektów kierunkowych K1_W03+, K1_W08+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U03+, K1_U04+, K1_U06+, K1_U13+, K1_U23+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Opisuje budowę i zasadę działania podstawowych przyrządów pomiarowych stosowanych do kontroli jakości żywności oraz przebiegu procesów technologicznych (K1_W03, K1_W24)

W2 - Charakteryzuje podstawowe fizykochemiczne wyróżniki jakości żywności i proponuje zastosowanie przyrządów pomiarowych do oceny ich jakości przy zachowaniu odpowiedniej dokładności pomiaru i zapewnieniu spójności pomiarowej (K1_W08, K1_W26)

Umiejętności

U1 - Samodzielnie obsługuje różnego rodzaju przyrządy pomiarowe i wykonuje pomiary, które rejestruje korzystając z rejestratorów elektronicznych i komputerowych (K1_U06, K1_U13)

U2 - Sprawdza dokładność (wykonuje wzorcowanie, kalibrację i adjustację) przyrządów pomiarowych oraz praktycznie stosuje jednostki parametrów fizycznych, które mają związek z jakością żywności (K1_U23)

U3 - Opracowuje matematycznie wyniki pomiarów, posługuje się podstawowymi miarami statystycznymi, sporządza tabele, wykresy i diagramy oraz formuluje wnioski na podstawie wykonanych doświadczeń (K1_U03, K1_U04)

Kompetencje społeczne

K1 - Organizuje podział pracy na stanowisku pomiarowym, współpracuje z kolegami z zespołu przy sporządzaniu sprawozdania w formie arkusza pracy studenta oraz jest przeświadczony o zasadności pracy w zespole – przyjmuje w nim różne role (K1_K03)

K2 - Dbą o porządek na stanowisku pracy w laboratorium, zachowuje zasady BHP przy pracy z żywnością, prądem elektrycznym i wysoką temperaturą (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Piotrowski J. (red.), 2009r., "Pomiary. Czujniki i metody pomiarowe wybranych wielkości fizycznych i składu chemicznego", wyd. WNT Warszawa, 2) Piotrowski J., Kostyrko K. , 2000r., "Wzorcowanie aparatury pomiarowej", wyd. PWN Warszawa, 3) Zalewski R. I. , 1998r., "Zarządzanie jakością w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego", wyd. Biuro Usług Wydawniczych ZOMAR Toruń.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Podemski T. (red.), 2001r., "Pomiary cieplne", wyd. WNT Warszawa , 2) Pałach Z., Sitkiewicz I. (red.), 2010r., "Właściwości fizyczne żywności", wyd. WNT Warszawa, 3) Mitek M., Słowiński M. (red.), 2006r., "Wybrane zagadnienia z technologii żywności", wyd. SGGW Warszawa, 4) Obiedziński M. (red.), 2009r., "Wybrane zagadnienia z analizy żywności.", wyd. SGGW Warszawa, 5) Szczepaniak W. , 1999r., "Metody instrumentalne w analizie chemicznej", wyd. PWN Warszawa.

Przedmiot/moduł:

MIERNICTWO W KONTROLI JAKOŚCI ŻYWNOŚCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 06943-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: I/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Wspólnie (w tym samym czasie) wykonują obliczenia i wpisują do indywidualnego arkusza pracy (U2)

Ćwiczenia laboratoryjne - Przy stanowiskach (z elementami pracy komputerowej)- wyniki pomiarów wpisują do arkusza pracy (U1, U2, U3, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny 2 - Studentowi przedstawiono 2 pytania (Cw. 2-7). Aby zaliczyć na ocenę dost. musi uzyskać 1,5 pkt.; na ocenę dobrą - 1,75 pkt; na ocenę b. dobrą 2 pkt. (W1, W2)

Sprawdzian pisemny 1 - Studentowi przedstawiono 2 zadania (Cw. 1). Aby zaliczyć sprawdzian na ocenę dostateczną musi uzyskać 8 pkt.: na ocenę dobrą - 11 pkt; na ocenę b. dobrą - 13 pkt. (U2)

Sprawozdanie 1 - Po każdym ćwiczeniu studenci (2-3 osoby) opracowują i przysyłają do prowadzącego arkusz pracy, w którym zamieszczają uzyskane wyniki pomiarów oraz obliczeń (w formie graficznej i tabelarycznej), formułują wnioski (U1, U3, K1, K2)

Test kompetencyjny 1 - Studentowi przedstawiono 7 pytań. Aby uzyskać zaliczenie z wykładów student musi odpowiedzieć prawidłowo na 60 % obowiązującego materiału i uzyskać 4 pkt. (W1, W2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: matematyka, fizyka, statystyka

Wymagania wstępne: podstawowe wiadomości i podstawowe wiadomości i umiejętności w zakresie wykonywania pomiarów wielkości fizycznych

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa Przemysłowego, Podstaw Techniki oraz Gospodarki Energią

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 15, 10-726 Olsztyn

tel. 523-36-30, tel./fax 523-33-37

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Joanna Katarzyna Banach

e-mail: katarzyna.banach@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Joanna Katarzyna Banach, prof. dr hab.

Ryszard Żywica

Uwagi dodatkowe:

zajęcia realizowane w grupach do 24 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

MIERNICTWO W KONTROLI JAKOŚCI ŻYWNOSCI MEASUREMENTS IN THE FOOD QUALITY CONTROL

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie się do pisemnego zaliczenia treści wykładów	15,0 godz.
- przygotowanie się do pisemnych sprawdzianów z ćwiczeń	15,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 61,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	15,0 godz.
	15,0 godz.

liczba punktów ECTS = 61,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **2,03 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,02** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,98** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,50**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13443-10-A

MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSCI

ECTS: 4

FOOD MICROBIOLOGY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Charakterystyka drobnoustrojów związanych z żywnością, wpływ czynników fizyko-chemicznych i obróbki technologicznej na jakość produktów. Metabolizm i fizjologia drobnoustrojów. Drobnoustroje i metabolity chorobotwórcze w żywności- wiadomości podstawowe. Wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji żywności fermentowanej. Kryteria oraz metody oceny jakości mikrobiologicznej żywności.

ĆWICZENIA

Metodyka wykonywania preparatów mikroskopowych, obserwacje makro i mikroskopowe drobnoustrojów. Badanie wpływu czynników fizyko-chemicznych na drobnoustroje. Mikrobiologiczna analiza jakościowa i ilościowa żywności. Wykorzystanie mikroorganizmów w produkcji żywności fermentowanej. Metody badania stanu higieniczno-sanitarnego zakładu przemysłu spożywczego, kryteria higieny procesu produkcyjnego żywności.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy na temat morfologii, rozmnażania i metabolizmu drobnoustrojów. Przekazanie wiedzy na temat wykorzystywania oraz negatywnego wpływu drobnoustrojów w produkcji żywności. Nabycie umiejętności wykonywania i obserwacji preparatów mikroskopowych, przeprowadzenia ilościowej i jakościowej analizy mikrobiologicznej żywności. Poznanie metod oceny stanu higieniczno-sanitarnego zakładu przemysłu spożywczego. Rozwinięcie umiejętności pracy w laboratorium mikrobiologicznym.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03++, R1A_W04++, R1A_U04+, R1A_U05+, R1A_K01+, R1A_K04+, R1A_K06+, InzA_W02+, InzA_U01+, InzA_U02++, InzA_U06+, InzA_U07++, InzA_U08+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W12+, K1_W13+, K1_U04+, K1_U06+, K1_K01+, K1_K04+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student charakteryzuje drobnoustroje w zakresie morfologii, rozmnażania, metabolizmu i fizjologii (K1_W12)

W2 - Student charakteryzuje znaczenie mikroorganizmów w produkcji żywności, kryteria i metody oceny jakości mikrobiologicznej surowców i produktów żywnościowych oraz stanu higieniczno-sanitarnego zakładu przemysłu spożywczego (K1_W13)

Umiejętności

U1 - Student posiada umiejętność zaplanowania i przeprowadzenia mikrobiologicznej analizy ilościowej i jakościowej żywności, potrafi zinterpretować ich wyniki i prawidłowo wyciągać wnioski (K1_U04)

U2 - Student opanował podstawowe metody i techniki niezbędne do przeprowadzenia obserwacji mikroskopowych i analizy mikrobiologicznej żywności (K1_U06)

Kompetencje społeczne

K1 - Student ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych w celu dostosowania się do potrzeb rynku pracy (K1_K01)

K2 - Student ma świadomość konieczności przestrzegania zasad BHP (K1_K08)

K3 - Student dostrzega podstawowe dylematy związane z organizacją i prowadzeniem produkcji żywności (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Żakowska Z., Stobińska H. (pod redakcją), 2000r., "Mikrobiologia i higiena w przemyśle spożywczym", wyd. Uniwersytet Łódzki, 2) Łaniewska-Trokenheim Ł. (pod redakcją), 2007r., "Mikrobiologia w towaroznawstwie", wyd. UWMM.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Różni autorzy - wybór studenta., "Artykuły naukowe i popularnonaukowe z zakresu przedmiotu".

Przedmiot/moduł:

MIKROBIOLOGIA ŻYWNOSCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13443-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, K1, K2, K3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - samodzielna praca

Studenta lub praca w grupie (U1, U2, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) -

Egzamin składa się z pięciu pytań (studenci wybierają je z sześciu podanych). Wszystkie pytania są równoważne. Ocena z egzaminu stanowi 100% oceny końcowej (W1, W2)

Kolokwium pisemne 3 - 5 równoważnych pytań (ocena dst za 3 punkty). Kolokwium można poprawiać dwukrotnie (W2)

Kolokwium pisemne 2 - 5 równoważnych pytań (ocena dst za 3 punkty). Kolokwium można poprawiać dwukrotnie (W2)

Kolokwium pisemne 1 - 5 równoważnych pytań (ocena dst za 3 punkty). Kolokwium można poprawiać dwukrotnie (W1)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - obserwacja na ćwiczeniach - ocena zaangażowania i kreatywności Studenta. Ocena punktowa w skali 1-5 na każdym ćwiczeniu Ocena umiejętności stanowi 10%, kompetencji 5% oceny końcowej z ćwiczeń (U1, U2, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Mikrobiologii Przemysłowej i Żywności

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 101, 10-726 Olsztyn

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Anna Zademowska

e-mail: anna.zademowska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Magdalena Anna Olszewska, dr inż. Anna Zademowska

Uwagi dodatkowe:

preferowane grupy ćwiczeniowe liczące 12 studentów

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 4

FOOD MICROBIOLOGY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w egzaminie	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	48,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do egzaminu	16,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	26,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	57,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 105,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 105,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **4,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,83** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,17** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,15**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-F

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 1

ECTS: 2

MODULE OPEN TO ALL STUDENTS 1

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

W zależności od zainteresowań, student może nabyć dodatkową wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w ramach wybranych przedmiotów ogólnouczeniowych z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych.

CEL KSZTAŁCENIA

Humanizacja studiów z obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych; wskazanie znaczenia zjawisk i procesów społecznych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U01+, R1A_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U01+, K1_K01+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student ma wiedzę zdobytą w ramach wybranego przez siebie przedmiotu z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych. (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Student potrafi powiązać wiedzę zdobytą w ramach zajęć z wybranych przez siebie przedmiotów z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych z procesami i zjawiskami społecznymi. (K1_U01)

Kompetencje społeczne

K1 - Student ma świadomość potrzeby wszechstronnego rozwoju. (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Literatura wskazana przez prowadzącego przedmiot, ".".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Literatura wskazana przez prowadzącego przedmiot, ".".

Przedmiot/moduł:

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 1

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: F-przedmiot do wyboru (humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-przyrodnicze)

Kod ECTS: 16043-10-F

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - formuła wykładu przyjęta przez prowadzącego przedmiot (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Praca kontrolna 1 - forma zaliczenia określona przez prowadzącego przedmiot (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

adres: ,

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

e-mail: tomasz.daszkiewicz@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 1

ECTS: 2

MODULE OPEN TO ALL STUDENTS 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zajęć	10,0 godz.
- przygotowanie do zajęć	10,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 51,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 51,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,22** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-F

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 2

ECTS: 2

MODULE OPEN TO ALL STUDENTS 2

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

W zależności od zainteresowań, student może nabyć dodatkową wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w ramach wybranych przedmiotów ogólnouczeniowych z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych.

CEL KSZTAŁCENIA

Humanizacja studiów z obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych; wskazanie znaczenia zjawisk i procesów społecznych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U01+, R1A_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_U01+, K1_K01+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student ma wiedzę zdobytą w ramach wybranego przez siebie przedmiotu z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych. (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Student potrafi powiązać wiedzę zdobytą w ramach zajęć z wybranych przez siebie przedmiotów z obszaru nauk społecznych i/lub humanistycznych z procesami i zjawiskami społecznymi. (K1_U01)

Kompetencje społeczne

K1 - Student ma świadomość potrzeby wszechstronnego rozwoju. (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Literatura wskazana przez prowadzącego przedmiot, ".".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Literatura wskazana przez prowadzącego przedmiot, ".".

Przedmiot/moduł:

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 2

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: F-przedmiot do wyboru (humanistyczno-ekonomiczno-społeczno-przyrodnicze)

Kod ECTS: 16043-10-F

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - formuła wykładu przyjęta przez prowadzącego przedmiot (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Praca kontrolna 1 - forma zaliczenia określona przez prowadzącego przedmiot (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

adres: ,

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

e-mail: tomasz.daszkiewicz@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

MODUŁ OGÓLNOUCZELNIANY 2

ECTS: 2

MODULE OPEN TO ALL STUDENTS 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zajęć	10,0 godz.
- przygotowanie do zajęć	10,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 51,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 51,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,22** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

10343-10-O

OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

ECTS: 0,25

INTELLECTUAL PROPERTY PROTECTION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Pojęcie własności intelektualnej. Przedmiot prawa własności intelektualnej. Podmioty prawa własności intelektualnej. Treść prawa własności intelektualnej - prawa autorskie i pokrewne. Ograniczenia praw autorskich. Licencje ustawowe i umowne. Dozwolony użytek osobisty i publiczny utworów. Naruszenia praw autorskich (plagiat i piractwo intelektualne). Regulacje szczególne z zakresu prawa autorskiego - ochrona programów komputerowych i baz danych.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studenta z elementarnymi zasadami, pojęciami oraz procedurami prawa ochrony własności intelektualnej.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W08+, R1A_U01+, R1A_K01+, InzA_W03+

Symbole efektów kierunkowych K1_W29+, K1_U01+, K1_K01+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Znajomość ustawowego aparatu pojęciowego związanego z ochroną prawną własności intelektualnej. Zaznajomienie z polami eksploatacji utworów. (K1_W29)

Umiejętności

U1 - Umiejętność identyfikacji oraz implementacji dozwolonych pól eksploatacji utworów w toku analizy krytycznej oraz działalności naukowej w środowisku akademickim. (K1_U01)

Kompetencje społeczne

K1 - Świadome korzystanie z ustawowych pól eksploatacji utworów w środowisku akademickim oraz życiu prywatnym (np. środowisku sieciowym). (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 10343-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 2/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład z prezentacją PowerPoint. (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Analiza kontrolna 1 - Zaliczenie pisemne (test). (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 0,25

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Praw Człowieka i Prawa Europejskiego

adres: ul. Warszawska 98, pok. 104, 10-702 Olsztyn
tel. 524-64-22, sekretariat: tel. 524-64-30

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Radosław Fordoński

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Radosław Fordoński

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ INTELLECTUAL PROPERTY PROTECTION

ECTS: 0,25

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	2,0 godz.
- zaliczenie	0,5 godz.
	4,5 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 4,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 4,50 godz. : 25,00 godz./ECTS = **0,18 ECTS**

w zaokrągleniu: **0,25 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,25** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



07243-10-A

OCHRONA ŚRODOWISKA

ECTS: 1

ENVIRONMENTAL SCIENCES

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia i zakres badań ochrony środowiska i ekologii. Prawne aspekty ochrony środowiska. Formy i metody ochrony środowiska. Ochrona gatunkowa roślin i zwierząt. Zanieczyszczenia i ochrona powietrza atmosferycznego, wód i gleb. Ochrona środowiska przed drganiami i hałasem. Bioindykacja – praktyczne wykorzystanie tolerancji ekologicznej. Alternatywne metody oczyszczania środowiska z zanieczyszczeń. Wpływ promieniowania elektromagnetycznego na organizmy żywe. Monitoring i metody kontroli środowiska. Państwowy Monitoring Środowiska.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie problematyki związanej z antropogenicznym zanieczyszczeniem środowiska naturalnego. Zapoznanie z podstawowymi informacjami o sposobach oceny stopnia zanieczyszczenia środowiska oraz o metodach przeciwdziałania degradacji środowiska życia człowieka i zwierząt oraz ochrony naturalnego stanu środowiska. Nabycie umiejętności posługiwania się podstawowymi metodami oceny stanu środowiska oraz określaniem zmian w środowisku za pomocą wskaźników biologicznych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W06++, R1A_U01+, R1A_U06+, R1A_K01+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W03++, InzA_U01+, InzA_K01+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W27++, K1_U01+, K1_U20+, K1_K01+, K1_K04+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student zna metody aktywnej ochrony przyrody oraz wybranych aspektów prawnych ochrony środowiska przyrodniczego. (K1_W27)

W2 - Zna podstawowe czynniki wpływające na funkcjonowanie ekosystemów. (K1_W27)

Umiejętności

U1 - Potrafi korzystać z dostępnych źródeł informacji w celu rozwiązania konkretnego problemu. (K1_U01)

U2 - Opanował podstawowe metody oceny monitoringu środowiska przyrodniczego. (K1_U20)

Kompetencje społeczne

K1 - Student ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania się i podnoszenia kwalifikacji zawodowych w celu dostosowania się do potrzeb rynku pracy. (K1_K01)

K2 - Dostrzega podstawowe dylematy natury środowiskowej związane z działalnością człowieka. (K1_K04)

K3 - Prezentuje postawę proekologiczną oraz ma świadomość odpowiedzialności za otaczający do świat ożywiony i nieożywiony. (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Małachowski K. , 2011r., "Gospodarka a środowisko i ekologia.", wyd. CeDeWu, Warszawa, 2) Chelmicki W. , 2001r., "Woda. Zasoby, degradacja, ochrona.", wyd. PWN, Warszawa, 3) Engels Z., 2001r., "Ochrona środowiska przed drganiami i hałasem", wyd. PWN, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Dobrzańska B., Dobrzański G., Kielczewski D. , 2010r., "Ochrona środowiska przyrodniczego", wyd. PWN, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

OCHRONA ŚRODOWISKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 07243-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną. (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Test kompetencyjny 1 - Test wyboru. (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: Znajomość zagadnień z zakresu ekologii i ochrony środowiska na poziomie szkoły średniej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Higieny Zwierząt i Środowiska

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 109, Olsztyn
tel./fax 523-32-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Tomasz Mituniewicz

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Tomasz Mituniewicz, prof. dr hab. inż.

Janina Sowińska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

OCHRONA ŚRODOWISKA ENVIRONMENTAL SCIENCES

ECTS: 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	16,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do testu	12,0 godz.
	12,0 godz.
godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM:	28,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 28,00 godz.: 30,00 godz./ECTS = **0,93 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,57** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,43** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

ECTS: 5

GENERAL FOOD TECHNOLOGY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Sytuacja żywnościowa świata i Polski. Aspekty przyrodnicze, ekonomiczne i technologiczne gospodarki żywnościowej. Charakterystyka surowców przemysłu spożywczego. Podstawy ich przechowywania. Procesy technologiczne w przetwarzaniu surowców. Metody utrwalania żywności i właściwości jej składników. Procesy technologiczne a jakość żywności. Dodatki do żywności. Opakowania żywności. Przemysł spożywczy a środowisko.

ĆWICZENIA

Ocena jakości żywności. Ocena przydatności ekstrakcji do rozdziału składników surowców. Destylacja jako metoda rozdziału składników roztworów wodno-alkoholowych. Mechaniczne metody rozdziału składników. Utrwalanie surowców, półproduktów i produktów metodami pasteryzacji, sterylizacji, osmotycznymi, suszenia i zamrażania. Hydroliza kwasowa i enzymatyczna białek i sacharydów w przemyśle spożywczym. Ocena przydatności wymiennicy jonowych do uzdatniania wody oraz do demineralizacji soków owocowych, serwatki i melasy.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy na temat kryteriów podziału surowców przemysłu spożywczego, czynników decydujących o ich wykorzystaniu oraz podstaw przechwalnictwa surowców roślinnych i zwierzęcych z uwzględnieniem aspektów technicznych, technologicznych i ekonomicznych. Rozwijanie umiejętności doboru metody utrwalania żywności pod kątem jej wpływu na skład, właściwości i wartość odżywczą produktu. Rozwijanie umiejętności kontrolowania procesu technologicznego pod kątem jego wydajności i jakości żywności.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W05++, R1A_U01+, R1A_U05++, R1A_U06+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, R1A_K06++, InzA_W01++, InzA_W05+, InzA_U01+, InzA_U02++, InzA_U07+, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U06+, K1_U10+, K1_U18+, K1_K03+, K1_K05+, K1_K07+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - charakteryzuje surowce i produkty spożywcze pod kątem przydatności technologicznej, właściwości sensorycznych i wartości odżywczej (K1_W11)

W2 - wykazuje znajomość obsługi podstawowych przyrządów pomiarowych (polarymetr, Spekol, aparat SA-WY), zna budowę urządzeń wykorzystywanych w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (K1_W24)

W3 - charakteryzuje operacje i procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie, utrwalaniu oraz przechowywaniu surowców i produktów żywnościowych (K1_W26)

Umiejętności

U1 - wykorzystuje dostępne źródła z zachowaniem praw własności intelektualnej do weryfikacji uzyskanych wyników (K1_U01)

U2 - wykorzystuje podstawowe techniki analityczne do monitorowania procesu technologicznego oraz właściwości uzyskanego produktu (K1_U06, K1_U18)

U3 - potrafi przewidzieć skutki podejmowanych decyzji technologicznych w kontekście zmian ilościowych i jakościowych surowców i produktów spożywczych (K1_U10)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość odpowiedzialności za przebieg kontrolowanych procesów technologicznych i rzetelność analiz (K1_K05)

K2 - współpracuje z kolegami w podgrupie ćwiczeniowej, świadomie podejmuje odpowiedzialność za wykonywane analizy (K1_K03)

K3 - przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K08)

K4 - przewiduje skutki przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Bednarski W. (red.), 1996r., "Ogólna technologia żywności", wyd. ART Olsztyn, 2) Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., 1996r., "Ogólna technologia żywności", wyd. WNT Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Gruda Z., Podstolski J., 1999r., "Zamrażanie żywności", wyd. WNT Warszawa, 2) Lewicki P. (red.), 1999r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego", wyd. WNT Warszawa, 3) Ziemia Z., 1993r., "Podstawy cieplnego utrwalania żywności", wyd. WNT Warszawa.

Przedmiot/moduł:

OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 30/6

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - Ćwiczenia laboratoryjne (U1, U2, U3, K1, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny - 10 pytań ocenianych w klasycznej skali ocen 2-5. Możliwość 2-krotnego poprawiania egzaminu. Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu.

Zagadnienia do wglądu (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Ocena końcowa: 100% oceny z egzaminu. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Kołokwium pisemne 1 - 80% udziału w ocenie końcowej. Zagadnienia do wglądu. (W1, W2, W3)

Uwagi dodatkowe:

Grupy ćwiczeniowe do 16 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOCI GENERAL FOOD TECHNOLOGY

ECTS: 5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	2,0 godz.
- konsultacje	5,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	67,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	10,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego	25,0 godz.
- przygotowanie do pisemnego zaliczenia ćwiczeń	20,0 godz.
- przygotowanie do wykonania ćwiczeń	10,0 godz.
	65,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 132,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	40,0 godz.
	40,0 godz.

liczba punktów ECTS = 132,00 godz. : 26,40 godz./ECTS = **5,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,54** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,46** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,52**



04943-10-A

ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE

ECTS: 2

ORGANIZATION AND MANAGEMENT

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Miejsce i znaczenie teorii organizacji i zarządzania wśród innych dyscyplin naukowych. Otoczenie organizacji – jego charakter, elementy organizacji, podstawowe modele. Istota zarządzania i jego znaczenie. Funkcje zarządzania. Pojęcie, rozwój i typologia struktur organizacyjnych. Istota pracy kierowniczej – role i umiejętności kierownicze, źródła władzy. Style kierowania. Procesy informacyjno-decyzyjne w zarządzaniu i ich ograniczenia. Zarządzanie potencjałem społecznym. Kultura organizacyjna – istota, elementy, uwarunkowania. Zarządzanie zmianą a rozwój organizacji.

ĆWICZENIA

Planowanie jako funkcja zarządzania. Analiza i projektowanie struktur organizacyjnych. Podejmowanie decyzji kierowniczych. Rozwiązywanie problemów organizacyjnych. Komunikowanie się w organizacjach. Zarządzanie personelem. Motywowanie pracowników. Konflikty i negocjacje. Organizacja pracy własnej kierownika.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z teoretycznymi podstawami zarządzania. Nabycie podstawowych umiejętności podejmowania decyzji, identyfikacji problemów zarządzania, wyboru podstawowych koncepcji i metod zarządzania, rozumienia zasad i prawidłowości funkcjonowania instrumentów zarządzania.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W09+, R1A_U05+, R1A_K02+, R1A_K03+, InzA_W03+, InzA_W04+, InzA_U04+

Symbole efektów kierunkowych K1_W30+, K1_U12+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma podstawową wiedzę z zakresu przedsiębiorczości, organizacji i zarządzania (w tym również zarządzania jakością) oraz marketingu, niezbędną w podejmowaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej. (K1_W30)

Umiejętności

U1 - Student potrafi analizować działalność przedsiębiorstwa ze szczególnym uwzględnieniem środków produkcji, zasobów ludzkich i finansowych oraz elementów otoczenia przedsiębiorstwa. (K1_U12)

Kompetencje społeczne

K1 - Student jest zdolny do pracy samodzielnej i w zespole oraz kierowania zespołami ludzkimi w zakresie wyznaczania i kontroli zadań realizowanych w ramach zaplanowanych, rutynowych prac. (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Koźmiński A.K., Piotrowski W., 2005r., "Zarządzanie. Teoria i praktyka", wyd. PWN, s.792, 2) Niedzielski E. [red.], 2006r., "Wybrane zagadnienia z podstaw zarządzania", wyd. UWM, s.259, 3) Stoner J. A. F., Wankel C., 2001r., "Kierowanie", wyd. PWE, s.534.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Griffin R.W., 2004r., "Podstawy zarządzania organizacjami", wyd. PWN, s.806, 2) Bednarski A. , 2001r., "Zarys teorii organizacji i zarządzania", wyd. TNOiK, s.470, 3) Wajda A. , 200r., "Organizacja i zarządzanie.", wyd. PWE, s.298.

Przedmiot/moduł:

ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 04943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład z wykorzystaniem technik multimedialnych (W1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia aktywizujące-rozwiązywanie case study, praca zespołowa dyskusja problemowa, burza mózgów itp (U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Kolokwium pisemne składające się z szeregu pytań otwartych i testowych (do wyboru). (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Organizacji i Zarządzania

adres: ul. Romana Prawocheńskiego 3, pok. 104, 10-720 Olsztyn

tel./fax 523-34-98

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Aldona Krystyna Orłowska

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Aldona Krystyna Orłowska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE

ECTS: 2

ORGANIZATION AND MANAGEMENT

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 51,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 51,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,22** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

04943-10-O

PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

ECTS: 1

BASICS OF ENTREPRENEURSHIP

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Pojęcie i znaczenie przedsiębiorczości. Typy przedsiębiorczości i organizacji przedsiębiorczych. Zasady podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej. Uwarunkowania wyboru formy organizacyjno-prawnej działalności gospodarczej. Uruchamianie działalności gospodarczej – procedura rejestracji. Formy prowadzenia uproszczonej księgowości. Obowiązki odnośnie ubezpieczeń społecznych. Pojęcie przedsiębiorcy, mikro- małego i średniego przedsiębiorcy. Bariery rozwoju przedsiębiorczości. Infrastruktura wspierająca przedsiębiorczość.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem przedmiotu jest kształcenie postaw przedsiębiorczych oraz zapoznanie studentów z zasadami organizacji i prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Wskazanie możliwości praktycznego zastosowania wzorców, strategii i sposobów do naśladowania w warunkach wolnej gospodarki rynkowej i wykształcenie umiejętności realnej oceny sytuacji niosącej ze sobą ryzyko oraz zdolności do jej zmiany na swoją korzyść.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_U05+, R1A_K08+, InzA_W03+, InzA_U04+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W05+, K1_U11+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada podstawową wiedzę z zakresu przedsiębiorczości i zarządzania, regulacji prawnych niezbędną w podejmowaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej (K1_W05)

Umiejętności

U1 - Analizuje i interpretuje funkcjonowanie i sprawność rynków w kontekście prowadzonej działalności gospodarczej (K1_U11)

Kompetencje społeczne

K1 - Prezentuje perspektywiczne i przedsiębiorcze myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji i umiejętności w działaniach związanych z przyszłą pracą zawodową (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Markowski W., 2011r., "ABC small bussines'u", wyd. Marcus s.c., s.486, 2) Młodzikowska D., Lundén B., 2010r., "Jednoosobowa firma.", wyd. BL Info Polska Sp. z o.o, s.372, 3) Piecuch T., 2010r., "Przedsiębiorczość. Podstawy teoretyczne", wyd. C.H. Beck, s.176.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Moczyłowska J., Pacewicz I., 2007r., "Przedsiębiorczość", wyd. Wydawnictwo Oświatowe FOSZE, s.104, 2) Cieślak J., 2006r., "Przedsiębiorczość dla ambitnych. Jak uruchomić własny biznes", wyd. Wydawnictwa Akademickie i Profesjonalne, s.443, 3) Targalski J., Francik A., 2009r., "Przedsiębiorczość i zarządzanie firmą. Teoria i praktyka", wyd. Wyd. II, rozszerzone, C.H. Beck, s.340.

Przedmiot/moduł:

PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 04943-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny, wykład problemowy (W1, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Zaliczenie na ocenę zaliczenie pisemne (W1, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Współczesne tendencje w zarządzaniu

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Organizacji i Zarządzania

adres: ul. Romana Prawocheńskiego 3, pok. 104,

10-720 Olsztyn

tel./fax 523-34-98

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Piotr Szamrowski

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Piotr Szamrowski

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PODSTAWY PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

ECTS: 1

BASICS OF ENTREPRENEURSHIP

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	17,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zaliczenia pisemnego z przedmiotu	8,0 godz.
	8,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 25,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 25,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,68** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,32** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

ECTS: 4

FUNDAMENTALS OF HUMAN NUTRITION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Nauka o żywieniu człowieka – podstawowe terminy i definicje. Zasady racjonalnego odżywiania. Wydatki energetyczne organizmu człowieka i wartość energetyczna pożywienia. Wartość odżywcza żywności. Normy żywienia i racje pokarmowe. Rola wody i równowaga kwasowo-zasadowa organizmu człowieka. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania. Podstawy profilaktyki żywieniowej.

ĆWICZENIA

Oszacowanie termogenezy podstawowej (PPM) organizmu człowieka. Oszacowanie termogenezy całkowitej metodą sumowania wydatków energetycznych. Wyznaczenie poziomu aktywności fizycznej. Wyznaczanie wartości energetycznej żywności na podstawie równoważników energetycznych. Wyznaczanie rekomendowanego spożycia makroskładników pokarmowych dla osób o różnym poziomie aktywności fizycznej. Ocena stanu odżywiania metodami antropometrycznymi. Oszacowanie skutków nadmiernego spożycia żywności i wpływu na stan odżywiania

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy nt. roli pożywienia i składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych człowieka. Zapoznanie z zasadami racjonalnego odżywiania, skutkami nieprawidłowego odżywiania i profilaktyką chorób dietozależnych. Nabycie podstawowych umiejętności przeprowadzania oceny sposobu żywienia i oceny stanu odżywiania metodami antropometrycznymi. Nabycie podstawowych umiejętności planowania żywienia oraz przewidywania skutków zdrowotnych nieprawidłowego odżywiania.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04+++ , R1A_U06+++ , R1A_K02+ , R1A_K03+ , R1A_K05+ , R1A_K06+ , InzA_W02+++

Symbole efektów kierunkowych K1_W20+++ , K1_U21+++ , K1_K03+ , K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych (K1_W20)

W2 - Wyjaśnia rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka i wskazuje skutki ich niedoborów lub nadmiarów (K1_W20)

W3 - Wymienia zasady racjonalnego odżywiania i wskazuje skutki błędów w odżywianiu (K1_W20)

W4 - Charakteryzuje podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania (K1_W20)

Umiejętności

U1 - Wyznacza rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych (K1_U21)

U2 - Prostymi metodami ocenia sposób żywienia, wskazuje błędy w odżywianiu i przewiduje ich skutki dla zdrowia (K1_U21)

U3 - Ocenia metodami antropometrycznymi stan odżywiania osoby dorosłej (K1_U21)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka (K1_K06)

K2 - Organizuje podział pracy w zespole, współpracuje z kolegami z zespołu przy sporządzaniu sprawozdania i świadomie ocenia wkład własnej pracy (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Gawęcki J. (red.), 2010r., "Żywienie człowieka. Podstawy nauki i żywieniu", wyd. PWN, Warszawa, 2) Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), 2004r., "Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu", wyd. PWN, Warszawa, 3) Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), 2009r., "Żywienie a zdrowie publiczne", wyd. PWN, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), 2010r., "Żywienie człowieka zdrowego i chorego", wyd. PWN, Warszawa, 2) Jarosz M. (red.), 2012r., "Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja", wyd. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 3) Gertig H., Przysławski J., 2006r., "Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu", wyd. PZWL, Warszawa, 4) Peckenpaugh N., 2011r., "Podstawy żywienia i dietoterapia", wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław, 5) Roszkowski W., 2005r., "Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń", wyd. Wyd. SGGW, Warszawa, 6) Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matylek E., 2004r., "Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego", wyd. ODDK, Gdańsk.

Przedmiot/moduł:

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/3

Ćwiczenia: 15/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3, W4)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - zadania problemowe, dyskusja (W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (test dopasowania odpowiedzi, test wyboru tak/nie, ustrukturyzowane pytania) - ocenianie w systemie punktowym (W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3)

Kolokwium pisemne 3 - ocenianie w systemie punktowym (W1, W2, W3, W4)

Ocena pracy i współpracy w grupie 4 - ocenianie w systemie punktowym (K1)

Sprawozdanie 4 - ocenianie w systemie punktowym (U1, U2, U3, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: biochemia ogólna z el. chemii organicznej

Wymagania wstępne: znajomość budowy i właściwości związków organicznych oraz ich przemian w organizmie

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Żywienia Człowieka

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 114, 10-726 Olsztyn

tel./fax 523-37-60, fax 523-37-32

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Lidia Maria Wądołowska, prof. zw.

e-mail: lidia.wadolowska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

Joanna Kowalkowska, dr inż. Ewa Niedźwiedzka, dr

inż. Małgorzata Anna Słowińska, mgr inż. Justyna

Weronika Szczepańska

Uwagi dodatkowe:

zajęcia realizowane w grupach do 24 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA FUNDAMENTALS OF HUMAN NUTRITION

ECTS: 4

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	12,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego	23,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	6,0 godz.
	56,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 103,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	27,0 godz.
	27,0 godz.

liczba punktów ECTS = 103,00 godz. : 25,75 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,83** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,17** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,05**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-C

PRACA DYPLOMOWA - INŻYNIERSKA

ECTS: 15

DIPLOMA THESIS – ENGINEER’S THESIS

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

SEMINARIUM

Opracowanie pracy dyplomowej inżynierskiej.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie z techniką pisania pracy dyplomowej inżynierskiej. Nabycie umiejętności definiowania problemu badawczego. Poszerzenie specjalistycznej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku i specjalności. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik w zakresie gromadzenia materiałów źródłowych, obliczeń, edycji tekstu. Kształtowanie nawyku korzystania z różnych źródeł wiedzy z poszanowaniem praw własności intelektualnej.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W08+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_U04+, R1A_K02+, R1A_K07+, R1A_K08+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_U01+++, InzA_U02++, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_U08+, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W03+, K1_W29+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U04+, K1_U25+, K1_K02+, K1_K09+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma wiedzę o sposobach pozyskiwania i wykorzystania informacji niezbędnych do przygotowania pracy inżynierskiej (K1_W29)

W2 - Ma wiedzę o metodach statycznego opracowania zebranego materiału liczbowego (K1_W03)

Umiejętności

U1 - Planuje i realizuje proste eksperymenty, prace projektowe lub przedstawia inny sposób postępowania służący weryfikacji przyjętego celu pracy inżynierskiej (K1_U04)

U2 - Opracowuje statystycznie, omawia i dyskutuje wyniki badań własnych oraz dokonuje końcowego wnioskowania (K1_U01, K1_U02, K1_U03, K1_U25)

Kompetencje społeczne

K1 - Wykazuje gotowość do rzeczowej i merytorycznej dyskusji z opiekunem naukowym (K1_K02)

K2 - ma świadomość ewaluowania wiedzy z zakresu studiowanej dziedziny i związanej z tym konieczności ciągłego dokształcania się (K1_K09)

K3 - świadomie wybiera temat pracy inżynierskiej w perspektywie przyszłej aktywności zawodowej (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) ., "Piśmiennictwo zgromadzone i wykorzystane w pracy inżynierskiej."

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) ., "Piśmiennictwo zgromadzone i wykorzystane w pracy inżynierskiej."

Przedmiot/moduł:

PRACA DYPLOMOWA - INŻYNIERSKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-10-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: IV/7

Rodzaje zajęć: konsultacje z opiekunem pracy dyplomowej

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Seminarium: 113/2

Formy i metody dydaktyczne

Seminarium

Konsultacje z opiekunem pracy dyplomowej - Opracowanie pracy dyplomowej inżynierskiej. (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Praca dyplomowa 1 - przygotowanie pracy dyplomowej (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 15

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: przedmioty zrealizowane zgodnie z planem studiów

Wymagania wstępne: wiedza i umiejętności nabyte w trakcie realizacji przedmiotów występujących w planie studiów, umiejętność przygotowywania prezentacji multimedialnych

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

adres: ,

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

e-mail: tomasz.daszkiewicz@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PRACA DYPLOMOWA - INŻYNIERSKA

ECTS: 15

DIPLOMA THESIS – ENGINEER'S THESIS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w seminariach	113,0 godz.
	113,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie pracy dyplomowej	262,0 godz.
	262,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 375,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	375,0 godz.
	375,0 godz.

liczba punktów ECTS = 375,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **15,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **15 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **4,52** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **10,48** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **15,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-C

PRAKTYKA

ECTS: 12

PRACTICAL TRAINING

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Organizacja oraz zarządzanie podmiotem, w którym została zrealizowana praktyka. Zaplecze techniczne przedsiębiorstwa/zakładu/gospodarstwa/laboratorium (stan wyposażenia, jego innowacyjność). Technologie, procesy, systemy, techniki, metody stosowane w przedsiębiorstwie/zakładzie/gospodarstwie/laboratorium (w tym systemy kontroli jakości produkcji i produktów). Społeczne aspekty działalności produkcyjnej (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska, innowacyjność).

CEL KSZTAŁCENIA

Możliwość zweryfikowania i poszerzenia wiedzy zdobytej w ramach realizowanych studiów o umiejętność praktycznego zastosowania w warunkach produkcyjnych. Kształtowanie umiejętności obserwacji oraz analizy zjawisk i procesów związanych z szeroko rozumianą produkcją żywności ze wskazywaniem rozwiązań praktycznych. Kształtowanie postaw i zachowań społecznych w warunkach produkcyjnych podczas realizacji zadań indywidualnych i zespołowych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W04+, R1A_W09+, R1A_U06++, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K04+, R1A_K05++, R1A_K06+++ , R1A_K07+, R1A_K08+, InzA_W02+, InzA_W03++, InzA_W04++, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07++, InzA_U08+, InzA_K01+++ , InzA_K02+++

Symbole efektów kierunkowych K1_W06+, K1_W22+, K1_W30+, K1_U13+, K1_U20+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K04+, K1_K05+, K1_K06+, K1_K07+, K1_K08+, K1_K09+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Opisuje strukturę, organizację i zarządzanie podmiotem, w którym realizował praktykę (K1_W06)

W2 - Charakteryzuje kierunki działalności przedsiębiorstwa/zakładu/gospodarstwa/ (K1_W22)

W3 - przedstawia zaplecze techniczne oraz technologie, procesy, systemy, techniki, metody stosowane w przedsiębiorstwie/zakładzie/gospodarstwie/laboratorium (K1_W30)

Umiejętności

U1 - Wykonuje zadania praktyczne związane ze specyfiką działalności przedsiębiorstwa/zakładu/gospodarstwa/laboratorium, wykorzystując odpowiedni sprzęt, urządzenia, aparaty (K1_U13)

U2 - dokonuje krytycznej analizy stosowanych technologii, procesów, systemów, technik, metod stosowanych w przedsiębiorstwie/zakładzie/gospodarstwie/laboratorium pod kątem ich innowacyjności, efektywności, a także wpływu na jakość produktu i środowisko naturalne (K1_U23)

U3 - Przygotowuje w oparciu o zdobyte informacje sprawozdanie z przebiegu praktyki obejmujące odpowiednie wnioski (K1_U20)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia zawodowego Jest zorientowany na podnoszenie kwalifikacji zawodowych (K1_K01, K1_K09)

K2 - Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy związane z organizacją oraz prowadzeniem szeroko rozumianej działalności związanej z produkcją żywności (K1_K04)

K3 - Postępuje zgodnie z podstawowymi zasadami etyki w działalności związanej z szeroko rozumianą produkcją żywności (K1_K05)

K4 - Prezentuje postawę proekologiczną (K1_K06)

K5 - Jest w stanie ocenić najważniejsze rolnicze oraz pozarolnicze skutki działań związanych z produkcją żywności (K1_K07)

K6 - Przestrzega zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K08)

K7 - Prezentuje perspektywiczne i przedsiębiorcze myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji i umiejętności w działaniach związanych z przyszłą pracą zawodową (K1_K10)

K8 - Współpracuje z opiekunem praktyki w ramach realizowanych zadań indywidualnych i zespołowych (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Miciński J. (red.), 2010r., "Przewodnik metodyczny do praktyk na kierunku zootechnika i makrokierunku bioinżynieria produkcji żywności.", wyd. UWM Olsztyn., 2) Litwińczuk Z., Szulc T. (red.), 2005r., "Surowce zwierzęce, ocena i wykorzystanie.", wyd. PWRiL W-wa., 3) Grodzki H. (red.), 2002r., "Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich.", wyd. SGGW, W-wa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Czasopisma rolnicze dla hodowców poszczególnych gatunków zwierząt, "Różne", wyd. Różne.

Przedmiot/moduł:

PRAKTYKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-10-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/6

Rodzaje zajęć: ćwiczenia praktyczne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 320/40

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia praktyczne - zależne od specyfiki

działalności przedsiębiorstwa /zakładu /

gospodarstwa /laboratorium (W1, W2, W3, U1, U2,

U3, K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin ustny - egzamin ustny dotyczący przebiegu

praktyki (W1, W2, W3, U2, K1, K2, K5, K8)

Sprawozdanie 1 - Sprawozdanie z praktyki.

Wypełniony Dziennik Praktyk. Opinia opiekuna

praktyki. (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K3, K4, K6, K7)

Liczba punktów ECTS: 12

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: przedmioty

zrealizowane zgodnie z planem studiów

Wymagania wstępne: wiedza i umiejętności nabyte w

trakcie realizacji przedmiotów występujących w planie

studiów

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Hodowli Bydła i Oceny Mleka

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 135, 10-719

Olsztyn

tel. 523-37-59, fax 523-44-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Jan Miciński, prof. UWM

e-mail: micinsk@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Jan Miciński, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

O wyborze miejsca praktyki decyduje Kierownik

Wydziałowych Praktyk Studenckich

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PRAKTYKA

ECTS: 12

PRACTICAL TRAINING

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Egzamin	1,0 godz.
- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	320,0 godz.
	322,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdania z ćwiczeń	4,0 godz.
- Przygotowanie do egzaminu	4,0 godz.
	8,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 330,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	324,0 godz.
	324,0 godz.

liczba punktów ECTS = 330,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **12,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **12 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **11,71** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,29** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **11,78**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01143-10-B

PRODUKCJA ROŚLINNA

ECTS: 4

PLANT PRODUCTION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Czynniki naturalne i antropogeniczne siedliska. Rejony klimatyczno-rolnicze. Typy i charakterystyka siedlisk w Polsce. Lasy i zadrzewienia, ich znaczenie w rolnictwie i krajobrazie. Waloryzacja rolniczej przestrzeni produkcyjnej. Teoretyczne podstawy uprawy roli i roślin. Cele, teoria i technika uprawy roli. Systemy uprawy roli. Uprawa roli w różnych warunkach siedliskowych. Chwasty i sposoby regulacji ich występowania. Czynniki zmianowania roślin, podziały płodozmianów, międzyplony. Polski system płodozmianowy i jego uwarunkowania. Optymalizacja parametrów przyrodniczych i technicznych siewu, sadzenia. Terminy i technika zbioru oraz zagospodarowanie ziemiopłodów. Ogólna charakterystyka najpowszechniej stosowanych systemów rolniczych.

ĆWICZENIA

Struktura zasiewów głównych roślin uprawnych w Polsce oraz tendencje zmian. Poznanie znaczenia gospodarczego (wartości paszowej), wymagań siedliskowych i agrotechnicznych oraz podstawowej morfologii roślin uprawnych. Nasionoznawstwo roślin rolniczych. Ekologia i biologia pospolitych gatunków chwastów, występowanie w roślinach uprawnych i szkodliwość. Uprawa roli w ogniwie zmianowania. Podział płodozmianów według celu produkcji. Zasady konstruowania płodozmianów w różnych systemach rolniczych. Ćwiczenia terenowe.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie współzależności między rośliną uprawną, siedliskiem i zabiegami agrotechnicznymi oraz możliwości kształtowania plonów w głównych systemach rolniczych

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03++, R1A_W04+, R1A_W05+, R1A_U02+, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K05+, R1A_K06++, InzA_W02+, InzA_W05+, InzA_U03+, InzA_U05++, InzA_U06+, InzA_K01++, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W09+, K1_W10+, K1_W23+, K1_U02+, K1_U15+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K06+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Posiada podstawową wiedzę z zakresu naturalnych czynników siedliska (jakość gleb, agroklimat, rzeźba terenu, warunki wodne, lasy i zadrzewienia) wpływających na rolniczą przestrzeń produkcyjną (K1_W09)

W2 - Charakteryzuje podstawowe rośliny uprawne oraz chwasty w aspekcie wymagań ekologicznych (K1_W10)

W3 - Wykazuje znajomość technologii uprawy roli i roślin w aspekcie agrotechnicznym (oraz gospodarczym (wartość konsumpcyjna i paszowa) (K1_W23)

Umiejętności

U1 - Prezentuje opracowane materiały oraz własne stanowisko dotyczące polowej produkcji roślinnej (K1_U02)

U2 - Planuje agrotechnikę roślin uprawnych w poznanych systemach uprawy roli i roślin (K1_U15)

U3 - Potrafi dokonać analizy zjawisk związanych z produkcją roślinną oraz ocenić ich wpływ na jakość żywności oraz stan środowiska naturalnego (K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie (K1_K01)

K2 - Prezentuje postawę proekologiczną i odpowiedzialność za otaczający go świat ożywiony (K1_K06)

K3 - Potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie agrotechniki roślin uprawnych (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Świętochowski B., Jabłoński B., Krężel R., Radomska M., 1999r., "Ogólna uprawa roli i roślin.", wyd. PWRiL, Warszawa, 2) Roszak W. (red.), 1997r., "Ogólna uprawa roli i roślin. Materiały pomocnicze do ćwiczeń.", wyd. PWN, Warszawa, 3) Skrzypczak G., Blecharczyk A., Swędryński A., 1997r., "Podręczny atlas chwastów.", wyd. Wyd. Medix Plus, Poznań..

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Niewiadomski W. (red.), 1983r., "Podstawy agrotechniki.", wyd. PWRiL, Warszawa, 2) Tyburski J., Żakowska-Biemans S., 2007r., "Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego.", wyd. SGGW, Warszawa, 3) Specjalistyczne czasopisma rolnicze: Top agrar, Plon itp., "Różne".

Przedmiot/moduł:

PRODUKCJA ROŚLINNA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01143-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Prezentacja multimedialna przy użyciu pakietu Office (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)
Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - Poznanie roślin uprawnych, planowanie uprawy roli i roślin w systemach rolniczych. (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Zaliczenie treści ćwiczeń poprzez udzielenie pisemnych odpowiedzi na zadane zagadnienia. (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Sprawdzian pisemny 1 - Zaliczenie treści wykładów poprzez udzielenie pisemnych odpowiedzi na zadane zagadnienia. (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: zrealizowane zgodnie z programem studiów

Wymagania wstępne: podstawowa wiedza z zakresu biologii

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Systemów Rolniczych

adres: pl. Łódzki 3, pok. 210, 10-727 Olsztyn

tel. 523-48-27, fax 523-48-39

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Bogumił Maciej Rychcik, prof. UWM

e-mail: bogumilr@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Bogumił Maciej Rychcik, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PRODUKCJA ROŚLINNA

ECTS: 4

PLANT PRODUCTION

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	4,0 godz.
- Zaliczenia	4,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	53,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	7,0 godz.
- Przygotowanie do kolokwiów	15,0 godz.
- Przygotowanie do zaliczenia ustnego przedmiotu	10,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	47,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 100,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	37,0 godz.
	37,0 godz.

liczba punktów ECTS = 100,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,12** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,88** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,48**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-B

PROFILAKTYKA ZOOTECZNICZNA I DOBROSTAN ZWIERZĄT

ECTS: 2

DISEASE PREVENTION AND ANIMAL WELFARE

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Dobrostan zwierząt w łańcuchu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego. Znaczenie profilaktyki w chowie zwierząt. Zasady bezpiecznego postępowania ze zwierzętami gospodarskimi. Weterynaryjne uwarunkowania obrotu zwierzętami i materiałem biologicznym. Cechy zwierzęcia zdrowego i chorego. Zasady pierwszej pomocy w nagłych przypadkach i zapobiegania najczęstszym chorobom zwierząt gospodarskich.

ĆWICZENIA

Wskaźniki dobrostanu i ich podział. Zakres kontroli dobrostanu na etapie produkcji podstawowej według list kontrolnych SPIWET. Kryteria oceny dobrostanu uwzględniające warunki utrzymania zwierząt. Pomiar i analiza zootechnicznych wskaźników dobrostanu.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy o znaczeniu dobrostanu i działań profilaktycznych na etapie produkcji podstawowej dla bezpieczeństwa surowców i żywności pochodzenia zwierzęcego. Wykazanie znaczenia działań profilaktycznych i warunków utrzymania zwierząt w kształtowaniu dobrostanu. Nabycie umiejętności przeprowadzenia oceny warunków zoohigienicznych w budynkach inwentarskich w kontekście wymagań dobrostanu.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W05++, R1A_U06++, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W24+, K1_W25+, K1_U13+, K1_U16+, K1_K03+, K1_K04+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - zna budowę i zastosowanie podstawowych przyrządów do pomiaru warunków mikroklimatycznych (K1_W24)

W2 - wykazuje znajomość podstawowych zagadnień z zakresu profilaktyki zootechnicznej i dobrostanu zwierząt oraz ich roli w łańcuchu produkcji wysokiej jakości żywności (K1_W25)

Umiejętności

U1 - U01 posługuje się podstawowymi przyrządami pomiarowymi stosowanymi w ocenie mikroklimatu (K1_U13)

U2 - ocenia warunki zoohigieniczne środowiska hodowlanego oraz dobrostan zwierząt, traktowane jako elementy profilaktyki zootechnicznej oraz produkcji wysokiej jakości żywności (K1_U16)

Kompetencje społeczne

K1 - pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania (K1_K03)

K2 - dostrzega i rozwiązuje podstawowe problemy z zakresu profilaktyki i dobrostanu związane z szeroko rozumianą produkcją żywności (K1_K04)

K3 - ma świadomość zawodowej i etycznej odpowiedzialności za warunki zoohigieniczne chowu zwierząt w świetle produkcji wysokiej jakości żywności (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kośla T., 2011r., "Metodyka badań z higieny zwierząt i prewencji weterynaryjnej.", wyd. SGGW Warszawa, 2) Saba L., Białkowski Z., 1990r., "Wybrane zagadnienia profilaktyki weterynaryjnej dla zootechników.", wyd. AR Lublin.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kołacz R., Dobrzański Z., 2006r., "Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich", wyd. AR Wrocław, 2) Rokicki E., Kolbuszewski T., 1999r., "Higiena zwierząt", wyd. SGGW Warszawa.

Przedmiot/moduł:

PROFILAKTYKA ZOOTECZNICZNA I DOBROSTAN ZWIERZĄT

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01743-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia praktyczne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 15/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia praktyczne - pomiary, obliczenia środowiskowych parametrów dobrostanu zwierząt oraz interpretacja wyników (W1, U1, U2, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - odpowiedzi opisowe na sformułowane pytania (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Podstawy chowu zwierząt

Wymagania wstępne: podstawy wiedzy z fizjologii i biochemii zwierząt, elementy biofizyki

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Higieny Zwierząt i Środowiska

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 109, Olsztyn

tel./fax 523-32-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Janina Sowińska

e-mail: janina.sowinska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Janina Sowińska, dr hab. Dorota

Wiłkowska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PROFILAKTYKA ZOOTECHNICZNA I DOBROSTAN ZWIERZĄT DISEASE PREVENTION AND ANIMAL WELFARE

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	6,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	7,0 godz.
	23,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 54,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	21,0 godz.
	21,0 godz.

liczba punktów ECTS = 54,00 godz.: 27,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,15** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,85** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,78**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

PROJEKTOWANIE NOWYCH WYROBÓW

ECTS: 4

NEW PRODUCT DEVELOPMENT

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawy projektowania wyrobów i technologii. Źródła innowacji. Rozwój nowego produktu – koncepcja produktu. Rozwój nowego produktu – projekt produktu i procesu. Rozwój nowego produktu – komercjalizacja produktu. Rozwój nowego produktu – wprowadzenie produktu i ocena wprowadzenia. Przyczyny porażek i rola konsumenta w kreowaniu asortymentu produkcyjnego. Projektowanie żywności funkcjonalnej

ĆWICZENIA

Zasady innowacyjności. Trendy w projektowaniu nowości na rynku produktów spożywczych. Aspekty żywieniowo-zdrowotne w produkcji artykułów spożywczych i napojów: nowe składniki i technologie. Dodatki do żywności i etykietowanie. Podstawy prawne projektowania żywności. Metody generowania idei nowych produktów – burza mózgów, luka rynkowa. Conjoint analysis. Badania ankietowe jako narzędzie poznania preferencji konsumentów. Rozwinięcie funkcji jakości - QFD. Żywność funkcjonalna i etniczna.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie informacji na temat poszczególnych etapów projektowania nowych wyrobów, czynników warunkujących ten proces. Rozwinięcie umiejętności łączenia różnych aspektów dotyczących produkcji, przetwarzania i konsumpcji żywności. Rozwinięcie umiejętności podejmowania krytycznych decyzji o losie nowego wyrobu lub technologii na podstawie dostępnych informacji. Wskazanie istoty pracy zespołowej, podziału pracy i integracji uzyskanych wyników.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04+++ , R1A_U01++ , R1A_U02+ , R1A_U04++ , R1A_U06++ , R1A_U07+ , R1A_K02+++ , R1A_K03++ , R1A_K04+ , R1A_K05+ , R1A_K08+ , InzA_W01++ , InzA_W02+++ , InzA_W05++ , InzA_U01+++ , InzA_U02++ , InzA_U03+ , InzA_U05+ , InzA_U06++ , InzA_U07+++ , InzA_U08++ , InzA_K01+ , InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W21++ , K1_W22+ , K1_U01++ , K1_U02+ , K1_U04++ , K1_U19++ , K1_U23+ , K1_K02++ , K1_K03++ , K1_K04+ , K1_K05+ , K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Identyfikuje proces i etapy niezbędne do wprowadzenia nowego produktu na rynek począwszy od przygotowania koncepcji do fazy komercjalizacji (K1_W21)

W2 - Potrafi określić czynniki determinujące sukces bądź porażkę produktu wprowadzanego na rynek (K1_W21, K1_W22)

Umiejętności

U1 - Potrafi przygotować koncepcję oraz opracować końcową specyfikację nowego produktu (K1_U01, K1_U02, K1_U04)

U2 - Potrafi integrować różne elementy dotyczące produkcji, przetwarzania i konsumpcji żywności (K1_U23)

U3 - Wie jakie techniczne i naukowe dane muszą być zgromadzone zanim produkt będzie wyprodukowany (K1_U01, K1_U19)

U4 - Wykorzystuje właściwe metody przydatne w procesie projektowania nowych wyrobów i technologii (K1_U04, K1_U19)

Kompetencje społeczne

K1 - Rozumie dynamikę pracy w zespole do spraw opracowywania nowych produktów (K1_K02, K1_K03)

K2 - Podejmuje krytyczne decyzje na podstawie dostępnych informacji (K1_K04, K1_K05, K1_K10)

K3 - Wykazuje kreatywność i jest chętny do wyrażania własnych opinii (K1_K02, K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Czapski J. pod red. , 1995r., "Food product development – Opracowywanie nowych produktów żywnościowych", wyd. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu, 2) Earle M., Earle R., Andersen A. , 2007r., "Opracowanie produktów spożywczych – podejście marketingowe", wyd. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne. Warszawa, 3) Mattila-Sandholm T., Saarela M. , 2003r., "Functional dairy products", wyd. CRC Press, 4) Sojkin B. pod red. , 2003r., "Wprowadzanie nowego produktu na rynek", wyd. Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Poznaniu.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Brody A.L., Lord J.B. , 2000r., "Developing new food products for a changing marketplace", wyd. CRC Press, 2) Gibson R.G., Williams C.M. , 2000r., "Functional foods – concept to product", wyd. CRC Press, 3) Gutkowska K., Ozimek I. , 2002r., "Badania marketingowe na rynku żywności", wyd. Wydawnictwo SGGW. Warszawa, 4) MacFie H. , 2007r., "Consumer-led food product development", wyd. CRC Press, 5) Winkless B. , "Food product development principles", wyd. www.triz-journal.com.

Przedmiot/moduł:

PROJEKTOWANIE NOWYCH WYROBÓW

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Omówienie technik i metod badawczych stosowanych w procesie opracowywania nowych produktów (W1)

Ćwiczenia projektowe - Opracowanie i dyskusja założeń techniczno-technologicznych projektu nowego produktu (W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Ocena zaangażowania studenta w dyskusję prowadzoną w trakcie zajęć, skala ocen: 'plus' za aktywność (3 plusy podwyższa ocenę końcową o 0.5) (K1, K3)

Prezentacja 1 (multimedialna, ustna) - Ocena merytoryczna treści prezentacji i sposobu prezentacji, skala ocen 2-5 (W2, U2)

Projekt 1 - Ocena projektu nowego produktu, skala ocen 2-5 (W1, W2, U1, U2, U3, U4, K1, K2)

Raport 1 - Raport na temat stanu wybranej branży przemysłu spożywczego - wyznaczenie trendów na rynku, skala ocen 2-5 (U3, K2)

Test kompetencyjny 1 - Test 10 pytań zamkniętych na zaliczenie wykładów, ZALICZENIE TESTU - 60% pozytywnych odpowiedzi (W1, W2)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Moduły specjalnościowe, Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności

Wymagania wstępne: Znajomość poszczególnych technologii stosowanych w przemyśle spożywczym, wpływu operacji jednostkowych na produkt, metodyki analitycznej, oraz umiejętność wyznaczenia CCP w procesie produkcyjnym.

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

adres: ul. Michała Oczapowskiego 7, pok. 82, 10-719

Olsztyn

tel./fax 523-34-02

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Justyna Żulewska

e-mail: jzulewska@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Bogdan Dec, dr inż. Justyna Żulewska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PROJEKTOWANIE NOWYCH WYROBÓW NEW PRODUCT DEVELOPMENT

ECTS: 4

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie pracy seminaryjnej na zadany temat.	10,0 godz.
- Przygotowanie do zaliczenia pisemnego z przedmiotu: przedmiot kończy się zaliczeniem	15,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	8,0 godz.
- Przygotowanie raportu	10,0 godz.
- Przygotowanie się do zaliczenia ćwiczeń – projekt nowego produktu	15,0 godz.
	58,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 104,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	65,0 godz.
	65,0 godz.

liczba punktów ECTS = 104,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,77** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,23** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **2,50**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-10-B

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE

ECTS: 4

TECHNOLOGICAL DESIGN

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Zapoznanie studentów w sposób kompleksowy z ogólnymi problemami projektowania zakładów gastronomicznych, przemysłu spożywczego i budynków inwentarskich. Przekazanie niezbędnych wiadomości potrzebnych w opracowaniu części technologicznej dokumentacji projektowej obejmującej również: mycie i dezynfekcję, zagospodarowanie produktów ubocznych oraz wytyczne dla branż (budowlanej, elektrycznej, wodno-ściekowej, energetycznej). Zapoznanie z aktualnymi tendencjami i kierunkami w projektowaniu

ĆWICZENIA

Treść ćwiczeń obejmuje zagadnienia bezpośrednio dotyczące projektowania technologicznego z uwzględnieniem specyfiki branży spożywczej. W sposób praktyczny omawiane są poszczególne czynności projektowe oraz etapy tworzenia projektu technologicznego przy wykorzystaniu różnych metod projektowania oraz aktualnych przepisów obowiązujących w tej dziedzinie.

CEL KSZTAŁCENIA

Wiedza na temat tworzenia projektów technologicznych dotyczących obiektów inwentarskich, zakładów gastronomicznych i spożywczych. Wybór lokalizacji zakładów, charakterystyki bazy surowcowej oraz sposobów mycia i DDD. Przekazanie wiedzy dotyczącej procesu inwestycyjnego podczas projektowania technologicznego a także podstawowych informacji dotyczących procesów technologicznych, wymagań branżowych (elektryczne, budowlane itp.). Podstawy obliczeń niezbędnych w projektowaniu technologicznym.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04+, R1A_W05+++, R1A_U02+, R1A_U04+, R1A_U06+++, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, R1A_K08++, InzA_W01+++, InzA_W02+++, InzA_W05+++, InzA_U01+, InzA_U02+, InzA_U05+, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_U08++, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W21+, K1_W24+, K1_W26++, K1_U02+, K1_U04+, K1_U15+, K1_U17+, K1_U20+, K1_K03+, K1_K08+, K1_K10++

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

- W1 - Charakteryzuje technologie wykorzystywane w produkcji żywności i ich wpływ na jakość (K1_W26)
- W2 - Zna elementy projektu technologicznego, jego przygotowanie oraz ogólne zasady i etapy jego opracowywania (K1_W21)
- W3 - Zna zastosowanie podstawowych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w technologii produkcji i przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych niezbędnych podczas projektowania technologicznego (K1_W24)
- W4 - Charakteryzuje podstawowe procesy technologiczne i ich wpływ na jakość (K1_W26)

Umiejętności

- U1 - Prezentuje opracowane elementy projektu (K1_U02)
- U2 - Realizuje zadanie projektowe, analizuje wyniki oraz formułuje wnioski (K1_U04)
- U3 - Wskazuje rozwiązania umożliwiające optymalizację produkcji spożywczej, poprawę jakości surowców oraz produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_U15)
- U4 - Identyfikuje i rozwiązuje elementarne zagadnienia obliczeniowe związane z projektowaniem technologicznym (K1_U17)
- U5 - Identyfikuje i wykonuje podstawowe czynności projektowe (K1_U20)

Kompetencje społeczne

- K1 - wykazuje zdolność do pracy samodzielnej i w zespole w zakresie kontroli zadań projektowych (K1_K03)
- K2 - Potrafi świadomie określać konieczność przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy w branży spożywczej (K1_K08)
- K3 - Postępuje perspektywnie posiadając umiejętności dotyczące wiedzy projektowania technologicznego umożliwiające działania związane z przyszłą pracą zawodową (K1_K10)
- K4 - Wykazuje kreatywność i podejmuje decyzje na podstawie posiadanych informacji (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kolożyn-Krajewska D. i wsp., 2007r., "Higiena produkcji żywności", wyd. SGGW, 2) Koziorowska B., 1998r., "Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych", wyd. SGGW, 3) Krawczyk Z., 1984r., "Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego", wyd. AR Wrocław, 4) Neryng A., 2003r., "Wyposażenie zakładów gastronomicznych z elementami techniki i projektowania", wyd. SGGW, 5) Ziajka S. i wsp., 1997r., "Mleczarstwo – zagadnienia wybrane", wyd. ART, t.2, 6) Ziajka S. i wsp., 2008r., "Mleczarstwo", wyd. UWM, t.1.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Dłużewski M., 1974r., "Technologiczne projektowanie zakładów przemysłu spożywczego: praca zbiorowa", wyd. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 2) Dobkowski A., Staśkiewicz K., 2002r., "Obory dla krów: podstawowe wymagania technologiczne i techniczne: poradnik", wyd. BISPROL, 3) Dobrzański T., 1997r., "Rysunek techniczny", wyd. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 4) Lewicki P.P. i wsp., 2006r., "Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego: praca zbiorowa", wyd. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, 5) Neryng A. i wsp., 1990r., "Energia i woda w przemyśle rolno-spożywczym: wybrane zagadnienia", wyd. Wydawnictwa Naukowo-Techniczne.

Przedmiot/moduł:

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01343-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: IV/7

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia projektowe,

ćwiczenia komputerowe, ćwiczenia audytorne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny, problemowy, konwersatoryjny, prezentacja multimedialna (W1, W2, W3, W4)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - realizacja etapów założeń projektu technologicznego na przykładzie wybranej branży (U2, K1, K4)

Ćwiczenia komputerowe - wykorzystanie dostępnych narzędzi komputerowych do realizacji projektu technologicznego (U1)

Ćwiczenia projektowe - aktualizacja bieżąca rozdziałów opracowania projektu i rozważania analizy przypadku (U3, U4, U5, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - 5 pytań opisowych związanych z treścią wykładów, skala oceny za każde pytanie od 0 do 2 pkt, zaliczenie minimum 60% (6 pkt) egzamin = 100% oceny końcowej (W1, W3, W4, K2, K3)

Projekt 1 - prezentacja multimedialna z analizą przypadku związana z realizacją zadań projektu (ocena 2 do 5) 50% oceny końcowej ćwiczeń (W1, W2, W4, U1, U2, U4, U5, K1, K4)

Sprawdzian ustny 1 - Rozmowa w zespołach projektowych związana z realizacją zadań projektu (ocena 2 do 5) 50% oceny końcowej ćwiczeń (W1, W2, W4, U1, U3, U5, K4)

Liczba punktów ECTS: 4

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Bezpieczeństwo i

higiena pracy, Mikrobiologia, Inżynieria procesowa, Ogólna technologia żywności

Wymagania wstępne: podstawy rysunku technicznego, ogólna technologia żywności

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

adres: ul. Michała Oczapowskiego 7, pok. 82, 10-719

Olsztyn

tel./fax 523-34-02

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Jarosław Grzegorz Kowalik

e-mail: j.kowalik@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Jarosław Grzegorz Kowalik

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PROJEKTOWANIE TECHNOLOGICZNE

ECTS: 4

TECHNOLOGICAL DESIGN

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	22,5 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego/ustnego przedmiotu: materiał wykładowy stanowi integralną część zagadnień realizowanych podczas ćwiczeń i zaliczany jest równoległe w trakcie kolokwium	10,0 godz.
	57,5 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 104,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	52,5 godz.
	52,5 godz.

liczba punktów ECTS = 104,50 godz.: 26,13 godz./ECTS = **4,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **4 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,80** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,20** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **2,01**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

14943-10-BF

RACHUNKOWOŚĆ

ECTS: 2

ACCOUNTANCY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Prowadzenie ksiąg rachunkowych. Inwentaryzacja. Wycena aktywów i pasywów oraz ustalanie wyniku finansowego. Badanie i ogłaszanie sprawozdań finansowych. Archiwizacja dokumentów.

ĆWICZENIA

Bilans finansowy i jego budowa. Typy operacji bilansowych. Budowa i funkcjonowanie kont bilansowych i wynikowych. Księgowanie operacji bilansowych i wynikowych. Sporządzanie podstawowych dokumentów sprawozdawczości finansowej: bilansu i rachunku zysków i strat.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie studentów z podstawowymi dokumentami sprawozdawczości finansowej: bilansem i rachunkiem zysków i strat. Zaprezentowanie typów operacji bilansowych, oraz wykorzystanie konta księgowego do ewidencji operacji bilansowych i wynikowych. Wyposażenie studentów w umiejętność ewidencji podstawowych operacji gospodarczych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W09+, R1A_U05++, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K08+, InzA_W03++, InzA_W04+, InzA_U04++, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_W30+, K1_U11+, K1_U12+, K1_K03+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student opisuje podstawowe sprawozdania finansowe tj. bilans i rachunek zysków i strat. (K1_W30)

W2 - Student charakteryzuje zasady rachunkowości, oraz zasady księgowania operacji na kontach. (K1_W07)

Umiejętności

U1 - Student potrafi księgować na kontach operacje bilansowe i wynikowe. (K1_U11)

U2 - Student potrafi sporządzać bilans i rachunek zysków i strat w oparciu o zestawienie obrotów i sald. (K1_U12)

Kompetencje społeczne

K1 - Student wykazuje się dokładnością i rzetelnością w rozwiązywaniu problemów rachunkowości. (K1_K03)

K2 - Student pracuje samodzielnie i wykazuje się kreatywnością. (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Lelusz Henryk (red), 2003r., "Zbiór zadań z rachunkowości finansowej", wyd. UWM Olsztyn, 2) Matuszewicz Jan, Matuszewicz Piotr, 2009r., "Rachunkowość od podstaw", wyd. Finans-Servis.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Szczypa Piotr (red.), 2011r., "Rachunkowość finansowa", wyd. CeDeWn.

Przedmiot/moduł:

RACHUNKOWOŚĆ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Bf-przedmiot kierunkowy do wyboru

Kod ECTS: 14943-10-BF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: L/100

Podzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny. (W1, W2, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Ćwiczenia audytoryjne. (U1, U2, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Ocena końcowa: 50% z oceny zaliczenia wykładów, 50% ocena umiejętności praktycznych (kolokwium zaliczeniowe). (W1, W2, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Rachunkowości

adres: ul. Michała Oczapowskiego 4, pok. 305, 10-719 Olsztyn

tel. 523-47-36, fax 523-45-30

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr Renata Burchart

e-mail: rena@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr Renata Burchart

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

RACHUNKOWOŚĆ

ECTS: 2

ACCOUNTANCY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie do kolokwium	12,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	12,0 godz.
	24,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 55,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	15,0 godz.
	15,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,13** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,87** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,55**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

10943-10-CF

REGULACJE PRAWNE W GOSPODARCE ŻYWNOŚCIOWEJ

ECTS: 1

FOOD QUALITY AND SAFETY REGULATIONS

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

1. Podstawowe wiadomości o prawie 2. Elementy prawa administracyjnego 3. Elementy prawa karnego 4. Elementy prawa cywilnego 5. Elementy prawa pracy 6. Prawo działalności gospodarczej 7. Przedsiębiorstwo państwowe 8. Spółdzielnia 9. Rodzaje spółek 10. Wprowadzenie do prawa żywnościowego 11. Prawo żywnościowe w Unii Europejskiej i na świecie 12. Polskie prawo żywnościowe 13. Nadzór nad przestrzeganiem ustawodawstwa żywnościowego w Polsce

CEL KSZTAŁCENIA

1. Nabycie podstawowej wiedzy z zakresu zasad prawa administracyjnego, karnego, cywilnego i gospodarczego 2. Poznanie roli i specyfiki regulacji prawnych w gospodarce żywnościowej 3. Wykształcenie umiejętności wyszukiwania źródeł prawa 4. Wykształcenie postawy świadomego poszanowania prawa w ramach regulacji gospodarki żywnościowej

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+++ , R1A_U01+ , R1A_U05+ , R1A_K02+ , R1A_K04+ , InzA_W03+++ , InzA_W04+ , InzA_U04+ , InzA_U07+

Symbole efektów kierunkowych K1_W06+ , K1_W07+++ , K1_U01+ , K1_U12+ , K1_K02+ , K1_K04+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - definiuje podstawowe pojęcia prawa administracyjnego, karnego, cywilnego i pracy (K1_W07)

W2 - rozróżnia i charakteryzuje formy działalności gospodarczej (K1_W06)

W3 - objaśnia rolę regulacji prawnych w gospodarce żywnościowej (K1_W07)

W4 - identyfikuje podstawowe regulacje prawne na rynku żywnościowym w Polsce i Unii Europejskiej (K1_W07)

Umiejętności

U1 - wyszukuje źródła prawa (K1_U01)

U2 - interpretuje zasadność prowadzenia działalności gospodarczej w formie spółek osobowych i kapitałowych (K1_U12)

Kompetencje społeczne

K1 - jest świadomy obowiązujących ogólnych zasad wynikających z porządku prawnego w Polsce (K1_K04)

K2 - postępuje zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania regulacji prawnych (K1_K02)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kowalczyk S., 2009r., "Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji", wyd. Wyd. SGH, Warszawa, 2) Siuda W., 2006r., "Elementy prawa dla ekonomistów", wyd. Wyd. Scriptum, Poznań, 3) A, "Akty prawne z zakresu gospodarki żywnościowej".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Oleszko A., Jeżyńska B., Mikołajczyk P., 2002r., "Prawo rolne i żywnościowe", wyd. Zakamycze, Kraków.

Przedmiot/moduł:

REGULACJE PRAWNE W GOSPODARCE ŻYWNOŚCIOWEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: C_F-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 10943-10-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład problemowy, wykład konwersatoryjny (W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Test kompetencyjny 1 - Zaliczenie na ocenę

Zaliczenie pisemne, testowe (W1, W2, W3, W4, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Mikroekonomii

adres: pl. Cieszyński 1, pok. 327, 10-957 Olsztyn
tel. 523-35-14, tel./fax 523-42-44

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Mirosław Antoni Gornowicz, prof. UWM

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Mirosław Antoni Gornowicz, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

REGULACJE PRAWNE W GOSPODARCE ŻYWNOŚCIOWEJ FOOD QUALITY AND SAFETY REGULATIONS

ECTS: 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- KONSULTACJE	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
	16,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- CZYTANIE ZADANEJ LITERATURY I AKTÓW PRAWNYCH	5,0 godz.
- PRZYGOTOWANIE SIĘ DO ZALICZENIA TESTOWEGO	5,0 godz.
	10,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 26,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	5,0 godz.
	5,0 godz.

liczba punktów ECTS = 26,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,62** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,38** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,19**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-10-C

SEMINARIA INŻYNIERSKIE

ECTS: 2

UNDERGRADUATE SEMINARS

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

SEMINARIUM

Zasady pisania prac dyplomowych inżynierskich. Typy prac inżynierskich. Metodologia wykonywania prac inżynierskich. Zasady korzystania z materiałów źródłowych i ich wykorzystania w pracy. Rola końcowego wnioskowania. Błędy popełniane przy opracowywaniu pracy inżynierskiej. Prezentacja najważniejszych tez pracy inżynierskiej.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie z techniką pisania pracy dyplomowej inżynierskiej. Poszerzenie specjalistycznej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku i specjalności. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik w zakresie przygotowania prezentacji multimedialnej, gromadzenia materiałów źródłowych, obliczeń, edycji tekstu. Kształtowanie nawyku korzystania z różnych źródeł wiedzy z poszanowaniem praw własności intelektualnej. Aktywizowanie do twórczej dyskusji na tematy seminaryjne oraz do wyrażania opinii na temat wad i zalet prac innych studentów.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W08+, R1A_U01+, R1A_U02++, R1A_U03+, R1A_U09+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K07+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_U01++, InzA_U07++, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W03+, K1_W29+, K1_U01+, K1_U02++, K1_U03+, K1_U26+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma wiedzę o sposobach pozyskiwania i wykorzystania informacji niezbędnych do przygotowania pracy inżynierskiej (K1_W29)

W2 - Ma wiedzę o metodach statycznego opracowania zebranego materiału liczbowego (K1_W03)

Umiejętności

U1 - Analizuje zgromadzone materiały źródłowe pod kątem możliwości ich wykorzystania w pracy inżynierskiej (K1_U01)

U2 - przygotowuje i przedstawia prezentację multimedialną obejmującą najważniejsze tezy pracy inżynierskiej (K1_U02, K1_U03, K1_U26)

U3 - Podejmuje twórczą dyskusję na tematy seminaryjne oraz wyraża opinie na temat prac innych studentów (K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - Wykazuje gotowość do rzeczowej i merytorycznej dyskusji (K1_K02)

K2 - pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania (K1_K03)

K3 - Ma świadomość potrzeby podnoszenia kwalifikacji zawodowych w procesie uczenia się przez całe życie (K1_K01, K1_K09)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Piśmiennictwo zgromadzone i wykorzystane w pracy inżynierskiej. , "...".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Piśmiennictwo zgromadzone i wykorzystane w pracy inżynierskiej. , "...".

Przedmiot/moduł:

SEMINARIA INŻYNIERSKIE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-10-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: IV/7

Rodzaje zajęć: seminarium

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Seminarium: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Seminarium

Seminarium - seminairy dyplomowe (W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Prezentacja 1 (multimedialna) - zaliczenie z oceną - na podstawie ocen i zaliczeń otrzymanych w trakcie trwania semestru - prezentacja multimedialna z dyskusją (W1, W2, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: przedmioty

zrealizowane zgodnie z planem studiów

Wymagania wstępne: wiedza i umiejętności nabyte w trakcie realizacji przedmiotów występujących w planie studiów, umiejętność przygotowywania prezentacji multimedialnych

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

adres: ,

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

e-mail: tomasz.daszkiewicz@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Tomasz Daszkiewicz, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

SEMINARIA INŻYNIERSKIE

ECTS: 2

UNDERGRADUATE SEMINARS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w seminariach	30,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zajęć	10,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnych	12,0 godz.
	22,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 53,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	12,0 godz.
	12,0 godz.

liczba punktów ECTS = 53,00 godz.: 26,50 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,17** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,83** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,45**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

11243-10-A

STATYSTYKA – METODY ILOŚCIOWE

ECTS: 2

STATISTICS - QUANTITATIVE METHODS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe pojęcia z zakresu ilościowych metod zjawisk masowych. Pojęcie, przedmiot i podział statystyki. Klasyfikacja zbiorowości i cechy statystycznej. Charakterystyki opisowe analizy struktury zjawisk masowych. Opracowanie materiału statystycznego. Elementy rachunku prawdopodobieństwa. Metody analizy szeregu czasowego. Analiza współzależności cech. Metody wnioskowania statystycznego.

ĆWICZENIA

Porządkowanie materiału statystycznego. Miary statystyczne dotyczące opisu struktury zjawisk masowych. Obliczanie współczynników korelacji i regresji. Równanie regresji prostej. Wnioskowanie statystyczne – estymacje i weryfikacja hipotezy. Praca studentów z zestawami zadań wymagającymi logicznego myślenia sprawdzającymi i utrwalającymi treści merytoryczne z wykładów i literatury z zakresu statystyki.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem przedmiotu jest zaznajomienie studentów z terminologią oraz z metodami oceny zjawisk masowych i nauczenie logicznej interpretacji procesów zachodzących w pozyskiwaniu i przetwarzaniu surowców. Nabycie umiejętności prawidłowego wykorzystania metod statystycznych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_U02+, R1A_U04+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W02+, InzA_U01+, InzA_U02+, InzA_U06+, InzA_U08+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W03+, K1_U02+, K1_U04+, K1_U05+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K05+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - nabywa teoretyczne podstawy z zakresu metod badania statystycznego, identyfikuje metody stosowane w opisie przyrodniczych zjawisk masowych (K1_W03)

Umiejętności

U1 - porządkuje weryfikuje i oblicza materiał liczbowy uzyskany w wyniku obserwacji lub doświadczenia (K1_U05)

U2 - rozwiązuje różne zagadnienia z zastosowaniem obliczeń matematycznych w opisie zjawisk zachodzących w procesach pozyskiwania i przetwarzania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_U02, K1_U04)

Kompetencje społeczne

K1 - jest zdolny do stosowania wiedzy z zakresu statystyki w pracy zawodowej (K1_K02)

K2 - ma świadomość i potrzebę podnoszenia swoich kwalifikacji oraz postrzega relacje między człowiekiem a procesami towarzyszącymi produkcji żywności (K1_K01, K1_K05, K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Gołaszewski J., Puzio-Idźkowska M., Stawiana-Kosiorek A., Załuski D., 2003r., "Statystyka dla przyrodników.", wyd. Wyd. UWM, Olsztyn, 2) Łomnicki A., 1999r., "Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników.", wyd. PWN, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Bochno R., Lewczuk A., Michalik D., 2001r., "Biometria stosowana", wyd. Wyd. UWM, Olsztyn..

Przedmiot/moduł:

STATYSTYKA – METODY ILOŚCIOWE

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 11243-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/2

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją (W1, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - rozwiązywanie zadań (W1, U1, U2, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - ćwiczenia - zaliczenie z oceną – na podstawie ocen z kolokwium w trakcie trwania semestru (W1, U1, U2)

Analiza kontrolna 1 - Zaliczenie (W1, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: matematyka

Wymagania wstępne: wiadomości podstawowe z zakresu algebry

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa Ogólnego i Doświadczalnictwa

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 121, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-34-24

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Elżbieta Danuta Wilkiewicz-Wawro, prof.zw.

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Katarzyna Anna Kleczek, dr hab. inż. Daria Murawska, prof. dr hab. Elżbieta Danuta Wilkiewicz-Wawro, prof.zw.

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

STATYSTYKA – METODY ILOŚCIOWE

ECTS: 2

STATISTICS - QUANTITATIVE METHODS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- kolokwium	2,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	33,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwiów	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	7,5 godz.
	22,5 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 55,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	15,0 godz.
	15,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,50 godz.: 27,70 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,19** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,81** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,54**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

04943-10-A

SYSTEMY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

ECTS: 1

QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Pojęcie jakości. Systemowe podejście do zarządzania jakością i bezpieczeństwem oraz analiza odpowiednich norm ISO. Koszty jakości. Metody i techniki zarządzania jakością. Motywacja jakości.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu zastosowania systemowego podejścia do zarządzania jakością i bezpieczeństwem, planowania, wdrażania i utrzymania systemu zarządzania jakością w przedsiębiorstwie produkcyjnym i usługowym oraz szacowania i analizy kosztów jakości.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W09+, R1A_U05+, R1A_U07+, R1A_K08+, InzA_W03+, InzA_W04+, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W30+, K1_U10+, K1_U15+, K1_U23+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - definiuje jakość oraz rozumie jej znaczenie dawniej i dziś (K1_W30)

W2 - ma podstawową wiedzę z zakresu zarządzania jakością niezbędną w podejmowaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej związanej z technologią i przetwórstwem surowców zwierzęcych (K1_W30)

Umiejętności

U1 - potrafi w oparciu o posiadaną wiedzę wyszukiwać wady i zalety stosowanych oraz proponowanych rozwiązań o różnym poziomie złożoności, związanych z produkcją, przetwórstwem, utrwalaniem, przechowywaniem i dystrybucją surowców zwierzęcych w zakresie ich oddziaływania na efektywność produkcji a także na jakość produktu (K1_U10, K1_U15, K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - prezentacje perspektywiczne i przedsiębiorcze myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji i umiejętności w działaniach związanych z przyszłą pracą zawodową (K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kijowski J., Sikora T., 2003r., "Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności.", wyd. Wyd. naukowe PWN, W-wa, 2) Krzemień E., 2004r., "Zintegrowane zarządzanie.", wyd. WN Katowice, 3) Szkoda J., 2004r., "Sterowanie jakością procesów produkcyjnych.", wyd. Wyd. UWM, Olsztyn..

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Meller A., 1994r., "Problemy Jakości, nr 6", 2) Kraszewski R., 2001r., "Problemy Jakości, nr 5", 3) Krzyżanowska M., Wojdun R., 2000r., "Problemy Jakości, nr 11", 4) Oess A., 2002r., "Problemy Jakości, nr 4".

Przedmiot/moduł:

SYSTEMY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 04943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, U1, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - zaliczenie z oceną (W1, W2, U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa Ogólnego i

Doświadczalnictwa

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 121, 10-719

Olsztyn

tel./fax 523-34-24

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Danuta Michalik

e-mail: danuta.michalik@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Danuta Michalik, dr hab. inż. Daria

Murawska, prof. dr hab. inż. Wiesław Sobotka

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

SYSTEMY ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS

ECTS: 1

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- zaliczenie przedmiotu	2,0 godz.
	18,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do zaliczenia przedmiotu	7,0 godz.
	7,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 25,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 25,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **1,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,72** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,28** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16043-10-O

SZKOLENIE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

ECTS: 0,5

OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH TRAINING

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Obowiązujące ustawy, rozporządzenia (Konstytucja RP, Kodeks Pracy, Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach. Identyfikacja, analiza i ocena zagrożeń dla życia i zdrowia na poszczególnych kierunkach studiów (czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe). Analiza okoliczności i przyczyn wypadków studentów: omówienie przyczyn wypadków. Ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń (np. pożaru). Zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku – apteczka pierwszej pomocy. Dostosowanie treści szkoleń do profilu danego kierunku studiów jest bardzo ważne, gdyż chodzi o wskazanie potencjalnych zagrożeń, z jakimi mogą zetknąć się studenci.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem kształcenia jest przekazanie podstawowych wiadomości na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków studentów, zasad udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku, jak również wskazanie potencjalnych zagrożeń, z jakimi mogą zetknąć się studenci.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych - nie dotyczy

Symbole efektów kierunkowych - nie dotyczy

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student posiada wiedzę na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków studentów, zasad udzielania pierwszej pomocy

Umiejętności

U1 - Umiejętność postępowania z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia.

U2 - Umiejętność posługiwania się środkami ochrony indywidualnej i środkami ratunkowymi, w tym umiejętność udzielania pierwszej pomocy

Kompetencje społeczne

K1 - Student zachowuje ostrożność w postępowaniu z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia.

K2 - Student dba o przestrzeganie zasad BHP przez siebie i swoich kolegów, wykazuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy w swoim otoczeniu, angażuje się w podejmowanie czynności ratunkowych

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Ustawa, 2005r., "Ustawa z dn. 27 lipca 2005 r. z późniejszymi zmianami, Prawo o szkolnictwie wyższym.", 2) Rozporządzenie, 2007r., "Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach.", 3) Koradecka D. (red. naukowa), 2006r., "Nauka o pracy – bezpieczeństwo, higiena, ergonomia . Multimedialny Pakiet edukacyjny dla uczelni wyższych."

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

SZKOLENIE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 16043-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 4

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład z zastosowaniem środków audiowizualnych (W1, U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Udział w dyskusji 1 - Udział w dyskusji 1 - obecność na wykładzie (W1, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 0,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Elektrotechniki, Energetyki, Elektroniki i Automatyki

adres: ul. Michała Oczapowskiego 11, pok. 202, 10-719 Olsztyn

tel. 523-36-21, fax 523-36-03

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

mgr inż. Danuta Kuryj

e-mail: d.kuryj@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr inż. Danuta Kuryj

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

SZKOLENIE W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY

ECTS: 0,5

OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH TRAINING

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Zaliczenie i poprawa	3,0 godz.
- udział w wykładach	4,0 godz.
	7,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 7,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	0,0 godz.
	0,0 godz.

liczba punktów ECTS = 7,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **0,28 ECTS**

w zaokrągleniu: **0,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **0,50** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,00**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

11343-10-O

TECHNOLOGIA INFORMACYJNA

ECTS: 2

INFORMATION TECHNOLOGY

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

ćwiczenia komputerowe

CEL KSZTAŁCENIA

Nabywanie umiejętności pozyskiwania, analizowania, przetwarzania i prezentowania zebranych informacji w stopniu zbliżonym do zawartych w modułach wymaganych do uzyskania Europejskiego Certyfikatu Umiejętności Komputerowych. Przygotowanie do napisania pracy dyplomowej z wykorzystaniem programów komputerowych

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W08+, R1A_U02+, R1A_U03++, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, InzA_U01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W29+, K1_U02+, K1_U03++, K1_K01+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Ma podstawową wiedzę z zakresu pojęć związanych z wykorzystaniem technologii informacyjnej (K1_W29)

Umiejętności

U1 - Efektywnie korzysta z usług internetowych w celu wyszukiwania informacji oraz ich przesyłania, tworzy prezentację multimedialną (K1_U03)

U2 - Korzysta z podstawowych możliwości programów komputerowych w zakresie edycji tekstu, obliczeń, prezentacji wyników. (K1_U02, K1_U03)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma potrzebę permanentnej edukacji informacyjnej. (K1_K01)

K2 - Pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Krzymowski B., 2002r., "OFFICE XP po polsku", wyd. Komputerowa Oficyna Wydawnicza „HELP”, 2) Sikorski W., 2004r., "Podstawy technik informatycznych", wyd. Mikom, 3) Kopertowska M., 2004r., "Użytkowanie komputerów", wyd. Mikom, 4) Sikorski W., 2006r., "Przetwarzanie tekstu", wyd. PWN Warszawa, 5) Kopertowska M., Sikorski W., 2006r., "Arkusze kalkulacyjne", wyd. PWN Warszawa, 6) Kopertowska M., Sikorski W., 2006r., "Grafika menedżerska i prezentacyjna", wyd. PWN Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Masłowski K., 2000r., "Excel w praktyce – przykłady i ćwiczenia", wyd. Edition, Kraków, 2) Szeliga M., 2002r., "Windows XP Professional PL", wyd. HELION, 3) Edney A., 2007r., "PowerPoint 2007 PL", wyd. HELION, 4) Papińska-Kacperek J., 2008r., "Społeczeństwo Informacyjne", wyd. PWN, 5) McFeries P., 2010r., "Excel 2010 PL, formuły i funkcje", wyd. HELION.

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIA INFORMACYJNA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 11343-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia komputerowe

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia komputerowe - ćwiczenia komputerowe (W1, U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium praktyczne 1 - Wykonanie zadań praktycznych z wykorzystaniem komputera (W1, U1, U2, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: posiadana wiedza z zakresu szkoły ponadgimnazjalnej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa Ogólnego i Doświadczalnictwa

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 121, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-34-24

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Wiesław Brzozowski

e-mail: wieslaw.brzozowski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Wiesław Brzozowski, dr hab. inż. Daria Murawska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIA INFORMACYJNA INFORMATION TECHNOLOGY

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	8,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	8,0 godz.
- przygotowanie projektu prezentacji	4,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 51,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	34,0 godz.
	34,0 godz.

liczba punktów ECTS = 51,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,04 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,22** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,36**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

04243-10-B

TOWAROZNAWSTWO SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 3,5

COMMODITY SCIENCE OF ANIMAL AND PLANT RAW MATERIALS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Ogólne zasady prawa żywnościowego UE; podział oraz kryteria jakości i wartości handlowej surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; ogólne zasady dotyczące przechowywania i magazynowania surowców oraz zmian zachodzących w trakcie przechowywania; pozyskiwanie oraz obróbka mięsa i skór; charakterystyka towaroznawcza i metody oceny jakości mleka surowego; podział i charakterystyka metod konserwacji surowców.

ĆWICZENIA

Cel i zakres towaroznawstwa; wymagania jakościowe oraz metody analityczne i sensoryczne oceny surowców roślinnych i zwierzęcych; podział, charakterystyka, zagospodarowanie oraz wymagania jakościowe jadalnych i niejadalnych surowców rzeźnych; metody oceny składu podstawowego, właściwości fizykochemicznych oraz wyróżników sensorycznych mięsa; metody oceny i ocena wybranych cech jakościowych mleka.

CEL KSZTAŁCENIA

Omówienie charakterystyki surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz kryteriów podziału. Przekazanie wiedzy z zakresu jakości i wartości handlowej surowców zwierzęcych i roślinnych. Nabycie umiejętności prawidłowego doboru i przeprowadzania oceny jakości surowców zwierzęcych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+, R1A_W05+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, R1A_K08+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U06+, K1_U10+, K1_U15+, K1_U18+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K08+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - definiuje i rozróżnia charakterystykę towaroznawczą surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (K1_W08)

W2 - charakteryzuje właściwości fizykochemiczne, sensoryczne, mikrobiologiczne surowców zwierzęcych i roślinnych (K1_W11)

W3 - opisuje zastosowanie podstawowych przyrządów pomiarowych, maszyn, urządzeń w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych (K1_W24)

W4 - charakteryzuje metody związane z utrwalaniem i przechowywaniem surowców zwierzęcych i roślinnych (K1_W26)

Umiejętności

U1 - korzysta i stosuje metody laboratoryjne w analizie jakościowej, ilościowej surowców zwierzęcych i roślinnych (K1_U06)

U2 - ocenia i interpretuje zmiany jakościowe i ilościowe ww. surowców od pozyskiwania do obrotu handlowego (K1_U10)

U3 - opracowuje podstawowe rozwiązania poprawiające jakość ww. surowców (K1_U15)

U4 - ocenia podstawowe parametry jakości mleka surowego i mięsa (K1_U18)

U5 - analizuje technologie przetwórstwa ww. surowców oraz dobiera metody oceny ich jakości (K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - wykazuje aktywną postawę i jest zdolny do pracy samodzielnej i w zespole (K1_K03)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad prawa żywnościowego oraz norm z zakresu działania systemów jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców zwierzęcych i roślinnych (K1_K08)

K3 - wykazuje kreatywne myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji i umiejętności w działaniach związanych z przetwórstwem oraz metodami oceny surowców zwierzęcych i roślinnych (K1_K01, K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Flaczyk E., Górecka D., Korczak J. (red.), 2004r., "Towaroznawstwo produktów spożywczych", wyd. AR, Poznań, 2) Litwińczuk Z. (red.), 2004r., "Surowce zwierzęce- ocena i wykorzystanie", wyd. PWRiL, Warszawa, 3) Świetlikowska K. (red.), 2008r., "Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego", wyd. SGGW, Warszawa, 4) Zin M. (red.), 2009r., "Ocena żywności i żywienia", wyd. URz, Rzeszów.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kołozyn-Krajewska D. (red.), 2003r., "Higiena produkcji żywności", wyd. SGGW, Warszawa, 2) Sikorski Z. E. (red.), 2002r., "Chemia żywności", wyd. WN-T, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

TOWAROZNAWSTWO SUROWCÓW
POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 04243-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne,

ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W4)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - merytoryczne przekazywanie wiedzy przy pomocy prezentacji multimedialnej i dyskusja (W1, W2, W3, W4, K1, K3)

Ćwiczenia laboratoryjne - analiza ilościowo-jakościowa oraz technologia przetwórstwa surowców zwierzęcych i roślinnych (W3, U1, U2, U3, U4, U5, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - wypowiedź pisemna z zakresu towaroznawstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (W1, W2, W4, U3, U4, U5, K2, K3)

Sprawozdanie 4 - pisemne z uzyskanych wyników oceny jakości surowców, budowy oraz działania przyrządów pomiarowych, maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie (W3, U1, U2, U4, K1)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162, 10-719 Olsztyn
tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
dr inż. Iwona Łucja Chwastowska-Siwiecka

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Iwona Łucja Chwastowska-Siwiecka, prof. dr hab. inż. Jacek Andrzej Kondratowicz, prof.zw.

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TOWAROZNAWSTWO SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 3,5

COMMODITY SCIENCE OF ANIMAL AND PLANT RAW MATERIALS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	4,0 godz.
- Przygotowanie do kolokwium	12,0 godz.
- Przygotowanie do zaliczenia pisemnego przedmiotu: materiały wykładowy stanowi integralną część zagadnień realizowanych podczas ćwiczeń i zaliczany jest równoległe w trakcie kolokwium	15,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	46,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 92,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	34,0 godz.
	34,0 godz.

liczba punktów ECTS = 92,00 godz.: 26,28 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,75** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,75** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,29**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16143-10-O

W-F I

ECTS: 1

PHYSICAL EDUCATION I

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Nauka i doskonalenie umiejętności technicznych i taktycznych w następujących dyscyplinach sportowych do wyboru: piłka siatkowa, piłka nożna, koszykówka, badminton, tenis stołowy, tenis, unihokej, gimnastyka, różne formy aerobiku i ćwiczeń fizycznych z muzyką oraz ćwiczeń na siłowni. Atletyka terenowa i lekkoatletyka, turystyka rowerowa i kajakowa, łyżwiarstwo, narciarstwo alpejskie, pływanie. Podnoszenie sprawności fizycznej. Przekazywanie wiedzy na temat przepisów w poszczególnych dyscyplinach sportu oraz korzyści zdrowotnych w wyniku uprawiania kultury fizycznej. Zdobywanie umiejętności organizowania czasu wolnego w aktywny sposób. Zajęcia w formie ćwiczeń praktycznych na obiektach sportowych UWM oraz obozach.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiadomości dotyczących wpływu ćwiczeń na organizm człowieka, sposobów podtrzymania zdrowia, sprawności fizycznej oraz wiedzy dotyczącej relacji między wiekiem, zdrowiem, aktywnością fizyczną, sprawnością motoryczną kobiet i mężczyzn. Opanowanie umiejętności ruchowych z zakresu poznanych dyscyplin sportowych i wykorzystania ich w organizowaniu czasu wolnego.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W04+, R1A_U05+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_W18+, K1_U07+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student zna pozytywny wpływ ćwiczeń fizycznych na organizm człowieka oraz sposoby podtrzymania zdrowia i sprawności fizycznej. Wie w jaki sposób zorganizować indywidualne zajęcia o charakterze rekreacyjnym. (K1_W07, K1_W18)

Umiejętności

U1 - Opanowanie umiejętności ruchowych przydatnych w podnoszeniu sprawności fizycznej oraz w rekreacyjnym uprawianiu wybranej dyscypliny. Potrafi bezpiecznie korzystać z obiektów i urządzeń sportowych oraz sędziować rywalizację w rekreacyjnej formie uprawianej dyscypliny. (K1_U07)

Kompetencje społeczne

K1 - Współdziałanie z innymi uczestnikami zajęć, umiejętność szybkiego komunikowania się oraz odpowiedzialność za wykonywanie wyznaczonych zadań. (K1_K03)

K2 - Student zna główne zasady bezpieczeństwa obowiązujące na obiektach krytych/ hale sportowe, pływalnie/ i odkrytych/boiska, korty i stadiony/ oraz przepisy w wybranej grze sportowej lub rekreacyjnej. (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

W-F I

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 16143-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: II/3

Rodzaje zajęć: ćwiczenia praktyczne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia praktyczne - Ćwiczenia praktyczne w formie zadaniowej, ścisłej i zabawowej. Gry szkolne i wiaściwe. (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - Zaliczenie na ocenę - ocena aktywności na zajęciach oraz ocena sprawności i umiejętności. (W1, U1, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Studium Wychowania Fizycznego i Sportu

adres: ul. Prawocheńskiego 7, 10-720 Olsztyn
tel. (89)523-33-08, fax. (89)523-5-72

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
mgr Tomasz Żabiński

e-mail: tomasz.zabinski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Tomasz Żabiński

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

W-F I

ECTS: 1

PHYSICAL EDUCATION I

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w ćwiczeniach

30,0 godz.

30,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM:

30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 30,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **1,20 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,00** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

16143-10-O

W-F II

ECTS: 1

PHYSICAL EDUCATION II

TREŚCI MERYTORYCZNE

ĆWICZENIA

Nauka i doskonalenie umiejętności technicznych i taktycznych w następujących dyscyplinach sportowych do wyboru: piłka siatkowa, piłka nożna, koszykówka, badminton, tenis stołowy, tenis, unihokej, gimnastyka, różne formy aerobiku i ćwiczeń fizycznych z muzyką oraz ćwiczeń na siłowni. Atletyka terenowa i lekkoatletyka, turystyka rowerowa i kajakowa, łyżwiarstwo, narciarstwo alpejskie, pływanie. Podnoszenie sprawności fizycznej. Przekazywanie wiedzy na temat przepisów w poszczególnych dyscyplinach sportu oraz korzyści zdrowotnych w wyniku uprawiania kultury fizycznej. Zdobywanie umiejętności organizowania czasu wolnego w aktywny sposób. Zajęcia w formie ćwiczeń praktycznych na obiektach sportowych UWM oraz obozach.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiadomości dotyczących wpływu ćwiczeń na organizm człowieka, sposobów podtrzymania zdrowia, sprawności fizycznej oraz wiedzy dotyczącej relacji między wiekiem, zdrowiem, aktywnością fizyczną, sprawnością motoryczną kobiet i mężczyzn. Opanowanie umiejętności ruchowych z zakresu poznanych dyscyplin sportowych i wykorzystania ich w organizowaniu czasu wolnego.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W04+, R1A_U05+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+

Symbole efektów kierunkowych K1_W07+, K1_W18+, K1_U07+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student zna pozytywny wpływ ćwiczeń fizycznych na organizm człowieka oraz sposoby podtrzymania zdrowia i sprawności fizycznej. Wie w jaki sposób zorganizować indywidualne zajęcia o charakterze rekreacyjnym. (K1_W07, K1_W18)

Umiejętności

U1 - Opanowanie umiejętności ruchowych przydatnych w podnoszeniu sprawności fizycznej oraz w rekreacyjnym uprawianiu wybranej dyscypliny. Potrafi bezpiecznie korzystać z obiektów i urządzeń sportowych oraz sędziować rywalizację w rekreacyjnej formie uprawianej dyscypliny. (K1_U07)

Kompetencje społeczne

K1 - Współdziałanie z innymi uczestnikami zajęć, umiejętność szybkiego komunikowania się oraz odpowiedzialność za wykonywanie wyznaczonych zadań. (K1_K03)

K2 - Student zna główne zasady bezpieczeństwa obowiązujące na obiektach krytych/ hale sportowe, pływalnie/ i odkrytych/boiska, korty i stadiony/ oraz przepisy w wybranej grze sportowej lub rekreacyjnej. (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

Brak

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

W-F II

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: O-przedmiot kształcenia ogólnego

Kod ECTS: 16143-10-O

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Roll/semestr: II/4

Rodzaje zajęć: ćwiczenia praktyczne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Ćwiczenia

Ćwiczenia praktyczne - Ćwiczenia praktyczne w formie zadaniowej, ścisłej i zabawowej. Gry szkolne i wiaściwe. (W1, U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - Zaliczenie na ocenę - ocena aktywności na zajęciach oraz ocena sprawności i umiejętności. (W1, U1, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 1

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Studium Wychowania Fizycznego i Sportu

adres: ul. Prawocheńskiego 7, 10-720 Olsztyn
tel. (89)523-33-08, fax. (89)523-5-72

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
mgr Tomasz Żabiński

e-mail: tomasz.zabinski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

mgr Tomasz Żabiński

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

W-F II

ECTS: 1

PHYSICAL EDUCATION II

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- udział w ćwiczeniach

30,0 godz.

30,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

0,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM:

30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 30,00 godz.: 25,00 godz./ECTS = **1,20 ECTS**

w zaokrągleniu: **1 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,00** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,00** punktów ECTS.



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

13943-10-A

ZOOLOGIA

ECTS: 3,5

ZOOLOGY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Zarys systematyki zwierząt (bezkęgowych i kręgowych), cechy uwzględniane przy klasyfikacji zwierząt, ich pierwotność i zaawansowanie. Pojęcia ekologiczne, interakcje między gatunkowe (pasożytnictwo - chorobotwórczość). Hipotezy i teorie filogenetyczne dotyczące pojawienia się grup taksonomicznych oraz koncepcje pasożytnictwa.

ĆWICZENIA

Przedstawiciele Królestw: Protista i Animalia - poznanie cech diagnostycznych oraz morfologii funkcjonalnej. Wybrane gatunki pasożytnicze zwierząt hodowlanych i człowieka oraz szkodniki roślin uprawnych.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie zarysu systematyki zwierząt, cech uwzględnianych przy ich klasyfikacji. Przybliżenie pojęć ekologicznych, interakcje między gatunkowe. Zapoznanie z hipotezami i teoriami filogenetycznymi dotyczące pojawienia się grup taksonomicznych oraz koncepcji pasożytnictwa. Poznanie cech diagnostycznych oraz morfologii funkcjonalnej przedstawicieli Królestw: Protista i Animalia i wybranych gatunki pasożytnicze zwierząt, człowieka i roślin.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W04++, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, R1A_K06++, InzA_K01+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W14+, K1_W18+, K1_U02+, K1_U07+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K06+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - prezentuje podstawową wiedzę z zakresu systematyki i taksonomii zwierząt bezkręgowych i kręgowych w zakresie opisu faktograficznego oraz rekonstrukcji filogenetycznej, a także ich budowy, rozwoju, rozmnażania, występowania oraz znaczenia biologicznego i gospodarczego (K1_W14)

W2 - tłumaczy mechanizmy podstawowych procesów fizjologicznych zwierząt na różnych poziomach organizacji biologicznej (K1_W18)

Umiejętności

U1 - prezentuje opracowane materiały, własne stanowisko i poglądy z wykorzystaniem różnych form przekazu (K1_U02)

U2 - wykazuje podstawowe zależności między organizacją struktury i procesami fizjologicznymi zwierząt (ssaków i ptaków) na różnych poziomach organizacji biologicznej (K1_U07)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie (K1_K01)

K2 - jest zdolny do pracy samodzielnej i w zespole oraz kierowania zespołami ludzkimi (K1_K03)

K3 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K08)

K4 - prezentuje postawę proekologiczną i odpowiedzialności za otaczający go świat ożywiony (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Hempel-Zawitkowska J. , 1995r., "Zoologia dla uczelni rolniczych", wyd. PWN, 2) Hempel-Zawitkowska J. , 2006r., "Zoologia dla uczelni rolniczych", wyd. PWN, 3) Lonc E., Złotorzycka J. , 1995r., "Ćwiczenia z parazytologii dla studentów biologii", wyd. Wyd. Uniw. Wrocławskiego, 4) Rajski A. , 1983r., "Zoologia", wyd. PWN, t.I/II, 5) Brylińska M. , 2000r., "Ryby słodkowodne Polski", wyd. PWN, 6) Szczerbowski J. , 1993r., "Rybackwo śródlądowe", wyd. IRŚ, 7) Diesener G., Reichholf J. , 1997r., "Płazy i gady", wyd. GeoCenter, 8) Dobrowolski i in. , 1972r., "Ptaki Europy", wyd. PWN, 9) Dobrowolski i in. , 1991r., "Ptaki Europy", wyd. Elipsa, 10) Serafiński W. , 1972r., "Ssaki Polski", wyd. , PZWSz, 11) Jura Cz. , 1997r., "Bezkęgowce - Podstawy morfologii funkcjonalnej, systematyki i filogenezy.", wyd. PWN.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

ZOOLOGIA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: A-przedmiot podstawowy

Kod ECTS: 13943-10-A

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: I/I

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 20/2

Ćwiczenia: 20/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny, prelekcja, objaśnienie, wykład problemowy (W1, W2, U2, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne z prezentacją multimedialną (W1, W2, U1, U2, K1, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (test wielokrotnego wyboru) - student odpowiada pisemnie na pytania z testu (W1, W2, U1, U2, K1, K4)

Sprawdzian pisemny 1 - krótki sprawdzian pisemny na początku każdego ćwiczenia (W1, W2, U1, U2, K2, K3, K4)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Zoologii

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 261, 10-718

Olsztyn

tel./fax 523-32-61

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Janina Dziekońska-Rynko, prof. UWM

e-mail: jdr@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Karol Witold Komosiński

Uwagi dodatkowe:

terminu zapisu na pierwszych zajęciach

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ZOOLOGIA

ECTS: 3,5

ZOOLOGY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	20,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	20,0 godz.
	42,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do egzaminu	20,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń	20,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	50,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 92,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	20,0 godz.
	20,0 godz.

liczba punktów ECTS = 92,00 godz.: 26,29 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,60** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,90** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,76**



UNIwersytet WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-10-B

ŻYWIENIE ZWIERZĄT I PASZOZNAWSTWO

ECTS: 5

ANIMAL NUTRITION AND FEEDSTUFFS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe składniki odżywcze i ich rola. Klasyfikacja pasz. Technologia produkcji pasz objętościowych ze szczególnym uwzględnieniem m strat składników pokarmowych. Charakterystyka i wykorzystanie w żywieniu pasz treściwych jednorodnych i mieszanek paszowych. Specyfika żywienia krów, systemy żywienia oraz następstwa niezbilansowania dawek pokarmowych.

ĆWICZENIA

Ocena składu chemicznego pasz i strawności składników pokarmowych, obliczenie wartości energetycznej i białkowej pasz dla różnych gatunków zwierząt. Ocena jakości konserwowanych pasz objętościowych i pasz treściwych. Ustalanie receptur mieszanek pasz treściwych przy użyciu techniki komputerowej. Bilansowanie i ocena dawek pokarmowych dla bydła i trzody chlewnej

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu składu chemicznego, strawności i wartości pokarmowej pasz oraz specyfiki żywienia przeżuwaczy i zwierząt monogastrycznych. Umiejętność przeprowadzania oceny jakości i szacowania wartości energetycznej pasz, ocena efektywnego stosowania pasz w żywieniu z uwzględnieniem jakości uzyskiwanych produktów zwierzęcych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W04+, InzA_W02++, InzA_W05+++, InzA_U02++, InzA_U05+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_U08+++, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W10+, K1_W15++, K1_W17+, K1_U14+++, K1_U18++, K1_K06+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

- W1 - Znajomość składu chemicznego i wartości pokarmowej i oceny jakości pasz (K1_W10, K1_W15)
- W2 - Znajomość metod konserwowania i modyfikacji wartości odżywczej w trakcie przechowywania (K1_W15)
- W3 - Znajomość wymagań pokarmowych poszczególnych gatunków zwierząt (K1_W17)

Umiejętności

- U1 - Potrafi korzystać z norm żywienia zwierząt metodami tradycyjnymi i przy pomocy programów komputerowych (K1_U14, K1_U18)
- U2 - Posiada umiejętność przeprowadzenia oceny organoleptycznej jakości pasz. (K1_U14, K1_U18)
- U3 - Umiejętność oceny prawidłowości żywienia. (K1_U14)

Kompetencje społeczne

- K1 - Jest w stanie ocenić najważniejsze rolnicze oraz pozarolnicze skutki działań związanych z produkcją i przetwórstwem surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_K07)
- K2 - Prezentuje postawę proekologiczną oraz przestrzegania dobrostanu zwierząt (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Jamroz D., 2004r., "Żywienie zwierząt i paszoznawstwo", wyd. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa, t.I, II, III, 2) Dymnicka M., i Sokół J.L., 2001r., "Podstawy żywienia zwierząt.", wyd. SGGW Warszawa, 3) IŻ PIB – INRA 2001., 2001r., "Normy Żywienia Przeżuwaczy. Wartość pokarmowa Francuskich i krajowych pasz dla przeżuwaczy.", wyd. Kraków, 4) PAN IFiZZ, 1993r., "Normy żywienia świń", wyd. Omnitech Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) IZ Kraków, 1993r., "Normy żywienia bydła i owiec systemem tradycyjnym.", wyd. Kraków.

Przedmiot/moduł:

ŻYWIENIE ZWIERZĄT I PASZOZNAWSTWO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: B-przedmiot kierunkowy

Kod ECTS: 01743-10-B

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Wszystkie specjalności

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: II/3

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia komputerowe, ćwiczenia audytorijne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 30/2

Ćwiczenia: 30/3

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny (W1, W2, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorijne - ćwiczenia audytorijne (W3, K1, K2)

Ćwiczenia komputerowe - ćwiczenia z użyciem komputerów (U1)

Ćwiczenia laboratoryjne - Ćwiczenia laboratoryjne – analiza chemiczna i instrumentalna, ocena sensoryczna, (U2, U3)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (test wielokrotnego wyboru) - wykłady - egzamin pisemny (W1, W2, W3, U3, K1, K2)

Kolokwium pisemne 1 - ćwiczenia - zaliczenie z oceną na podstawie wyników kolokwium pisemnych (W1, W3, U1, U2, U3)

Liczba punktów ECTS: 5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Biochemia ogólna z elementami chemii organicznej, Fizjologia z elementami anatomii zwierząt, Mikrob

Wymagania wstępne: wiedza z chemii organicznej, budowy fizjologii przewodu pokarmowego, umiejętność posługiwania się sprzętem laboratoryjnym oraz pakietem Office

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Żywienia Zwierząt i Paszoznawstwo

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 248, Olsztyn

tel. 523-33-79, tel./fax 523-35-19

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Cezary Purwin, prof. UWM

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Cezary Purwin, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ŻYWIENIE ZWIERZĄT I PASZOZNAWSTWO

ECTS: 5

ANIMAL NUTRITION AND FEEDSTUFFS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Egzamin	1,0 godz.
- Konsultacje	3,0 godz.
- udział w wykładach	30,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	64,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	10,0 godz.
- Przygotowanie do egzaminu pisemnego/ustnego z przedmiotu	20,0 godz.
- Przygotowanie do kolowkiów	30,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	70,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 134,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	40,0 godz.
	40,0 godz.

liczba punktów ECTS = 134,00 godz. : 27,20 godz./ECTS = **4,92 ECTS**

w zaokrągleniu: **5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **2,39** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **2,61** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,47**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-C

DIAGNOSTYKA DNA W PRODUKCJI ŻYWNOSCI

ECTS: 3

DNA DIAGNOSTICS IN FOOD PRODUCTION

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Struktura genu eukariotycznego i prokariotycznego oraz źródła ich zmienności. Przepływ informacji genetycznej w komórce. Polimorfizm DNA i jego konsekwencje dla funkcjonowania komórek i tkanek. Rola pojedynczych genów w kształtowaniu parametrów ilościowych i jakościowych surowców do produkcji żywności. Wykorzystanie metody PCR do wykrywania mikroorganizmów niepożądanych w produkcji żywności. Przykłady testów diagnostycznych DNA. Molekularna certyfikacja GMO. Identyfikacja pochodzenia produktów żywnościowych (testy typu traceability).

ĆWICZENIA

Pozyskiwanie materiału biologicznego do testów DNA. Izolacja DNA genomowego – ocena jego ilości i jakości. Elektroforeza DNA w żelu agarozowym. Zasada łańcuchowej reakcji polimerazowej (PCR). Etapy testu PCR-RFLP dla genu kalpastatyny u trzody chlewnej. Praktyczne znaczenie określenia genotypów kalpastatyny.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy o molekularnym podłożu cech ilościowych i jakościowych. Ukazanie źródeł zmienności genetycznej zakodowanych w sekwencji nukleotydowej. Wykazanie związku między mutacją punktową typu missense a efektem fenotypowym w zakresie zmian jakości surowca pochodzenia zwierzęcego (mleka, mięsa). Nabycie umiejętności wykonania i interpretacji testu DNA dla pojedynczej mutacji o charakterze sprawczym.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W04+, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_K01+, R1A_K04+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W19+, K1_U02+, K1_U08+, K1_K01+, K1_K04+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Zna podstawowe mechanizmy funkcjonowania genów i dziedziczenia cech (na gruncie wiedzy o molekularnej strukturze genu i odchyleniu jego ekspresji wyjaśnia przyczyny zaburzeń wzrostu i rozwoju zwierząt gospodarskich). (K1_W19)

Umiejętności

U1 - Analizuje podstawowe mechanizmy dziedziczenia cech na poziomie molekularnym i osobniczym (interpretuje wyniki oznaczeń diagnostycznych mutacji wybranych genów). (K1_U08)

U2 - Prezentuje opracowane materiały, własne stanowisko i poglądy z wykorzystaniem różnych form przekazu. (K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej związane z hodowlą i użytkowaniem zwierząt. (K1_K04)

K2 - Ma potrzebę uczenia się przez całe życie w kontekście zmieniających się potrzeb rynku pracy. (K1_K01)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Praca zbiorowa pod red. L. Zwierzchowskiego i M. Świtońskiego, 2009r., "Genomika bydła i świń", wyd. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2) Charon K.M., Świtoński M., 2009r., "Genetyka zwierząt", wyd. PWN.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

Brak

Przedmiot/moduł:

DIAGNOSTYKA DNA W PRODUKCJI ŻYWNOSCI

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/5

Rodzaje zajęć: ćwiczenia laboratoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 10/1

Ćwiczenia: 20/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - cykl ćwiczeń

laboratoryjnych ukazujący pełną procedurę

przeprowadzenia standardowego testu DNA (U1, U2, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - zaliczenie ćwiczeń -

kolokwium pisemne - testowe uzupełnione o średnią z ocen cząstkowych uzyskiwanych w trakcie realizacji ćwiczeń (U1, U2, K1, K2)

Kolokwium pisemne 1 - zaliczenie wykładów -

kolokwium pisemne – testowe (W1)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Biochemia zwierząt, biochemia żywności, mikrobiologia, genetyka ogólna i metody hodowlane

Wymagania wstępne: umiejętności i wiedza pozyskane w trakcie przedmiotów wprowadzających, ogólne obycie w pracowni laboratoryjnej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Genetyki Zwierząt

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 114, Olsztyn

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Stanisław Kamiński, prof.zw.

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Stanisław Kamiński, prof.zw., dr Kamil Oleński

Uwagi dodatkowe:

Ćwiczenia przeprowadzane tylko w grupach maksymalnie 12-osobowych

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

DIAGNOSTYKA DNA W PRODUKCJI ŻYWNOSCI DNA DIAGNOSTICS IN FOOD PRODUCTION

ECTS: 3

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	10,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	20,0 godz.
	32,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	14,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego/ustnego przedmiotu: materiał wykładowy stanowi integralną część zagadnień realizowanych podczas ćwiczeń i zaliczany jest równoległe w trakcie kolokwium	12,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	20,0 godz.
	46,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 78,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	34,0 godz.
	34,0 godz.

liczba punktów ECTS = 78,00 godz.: 28,10 godz./ECTS = **2,78 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,23** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,77** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,21**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-CF

HIGIENA PRODUKCJI SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH

ECTS: 3

HYGIENE OF ANIMAL RAW MATERIALS PRODUCTION

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Znaczenie gospodarstwa rolnego w produkcji bezpiecznych surowców i produktów zwierzęcych. Koncepcja łańcucha żywnościowego „od pola do stołu”. Produkcja pierwotna i produkty pierwotne. Rozporządzenia „pakietu higienicznego” w chowie zwierząt i produkcji surowców zwierzęcych. GMP i GHP oraz systemy kontroli jakości na etapie produkcji podstawowej. System RASFF i identyfikowalność zagrożeń w łańcuchu żywnościowym. Przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi. Higiena żywienia i pojenia zwierząt. Zagrożenia bioterrorystyczne. Kategorie czynników biologicznych, które mogą być użyte jako broń biologiczna. Mikroorganizmy i czynniki zoonotyczne. Promieniowanie jonizujące w środowisku ludzi i zwierząt. Wpływ radioaktywnych pierwiastków na organizm. Możliwości wykorzystania promieniowania jonizującego w higienizacji żywności. Zastosowania sanitacyjne.

ĆWICZENIA

Źródła zakażeń w środowisku hodowlanym. Drogi szerzenia się chorób zakaźnych. Monitoring państwowy zagrożeń higieniczno-sanitarnych w łańcuchu produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego. Przepisy prawne z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz zwalczania chorób zakaźnych. Listy kontrolne SPIWET. Działania PIWet w zakresie kontroli sanitarno-higienicznej ferm zwierząt gospodarskich. Zwierzęta gospodarskie i surowce pochodzenia zwierzęcego, jako źródło chorób odzwierzęcych. Najczęściej występujące zoonozy. Asenizacja w środowisku zwierząt gospodarskich. Metody i środki odkażające. Szkodliwość gryzoni i insektów oraz metody ich zwalczania. Znaczenie jakości wody na etapie produkcji podstawowej. Źródła wody w gospodarstwach rolnych. Badanie fizyko-chemiczne wody pochodzącej z różnych gospodarstw.

CEL KSZTAŁCENIA

Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest przyswojenie przez studentów wiedzy o możliwych zagrożeniach na poszczególnych etapach łańcucha żywnościowego oraz stworzenie podstaw do kompleksowego wdrażania i przestrzegania dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych w produkcji surowców zwierzęcych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W04+, R1A_W05+, R1A_W06+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U04+, R1A_U06++, R1A_K04+, R1A_K05++, R1A_K06++, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_U01++, InzA_U02++, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U06++, InzA_U07++, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W13+, K1_W25+, K1_W27+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U04+, K1_U16+, K1_U18+, K1_K04+, K1_K05+, K1_K06+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - student posiada podstawową wiedzę o roli gospodarstwa rolnego w łańcuchu produkcji żywności „od pola do stołu” (K1_W27)

W2 - zna i objaśnia zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej w chowie zwierząt i produkcji surowców zwierzęcych (K1_W25)

W3 - wymienia i charakteryzuje najpowszechniejsze zoonozy, zna mechanizmy ich powstawania oraz wylicza i charakteryzuje działania profilaktyczne w środowisku bytowania zwierząt (K1_W13)

Umiejętności

U1 - student potrafi stosować i kontrolować zasady GHP i GMP w chowie zwierząt i produkcji surowców zwierzęcych. Umiejętnie planuje i podejmuje działania prewencyjne i profilaktyczne w celu zapobiegania zagrożeniom na różnych etapach produkcji surowców zwierzęcych, począwszy od produkcji pierwotnej (K1_U16, K1_U18)

U2 - realizuje pod kontrolą opiekuna prosty eksperyment naukowy i interpretuje jego wyniki (K1_U04)

U3 - korzysta z dostępnych źródeł i form informacji w celu rozwiązania konkretnego problemu i prezentuje opracowane materiały (K1_U01, K1_U02)

Kompetencje społeczne

K1 - uczestnik zajęć jest zdolny do oceny zagrożeń na etapie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia zwierzęcego i samodzielnego podejmowania decyzji ograniczających lub eliminujących te zagrożenia (K1_K04, K1_K06)

K2 - świadomie przestrzega zasad dobrych praktyk, gdyż rozumie konieczność ich wdrażania i stosowania (K1_K05, K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Gliński Z., Kostro K., 2003r., "Choroby zakaźne zwierząt z zarysem epidemiologii weterynaryjnej i zoonoz", wyd. PWRiL Warszawa, 2) Kołacz R., Dobrzański Z., 2006r., "Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich", wyd. AR Wrocław, 3) Tymczyna L., Chmielowiec-Korzeniowska A., 2003r., "Higiena środowiska zwierząt hodowlanych", wyd. AR Lublin.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Anusz Z., 1995r., "Zapobieganie i zwalczanie zawodowych chorób odzwierzęcych", wyd. ART Olsztyn, 2) Boroń-Kaczmarek A., Furwicz A.J., 1999r., "Choroby odzwierzęce przenoszone drogą pokarmową", wyd. PZWL Warszawa, 3) Gliński Z., Buczek J., 1999r., "Kompendium chorób odzwierzęcych", wyd. AR Lublin, 4) Saba L., Nowakowicz-Dębek B., Bis-Wencel H., 2000r., "Ochrona zdrowia zwierząt", wyd. AR Lublin.

Przedmiot/moduł:

HIGIENA PRODUKCJI SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01043-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny, z prezentacjami multimedialnymi (W1, W2, W3, U1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - omawianie tematów z dyskusją, analiza i interpretacja aktów prawnych (W3, U1, U3)

Ćwiczenia praktyczne - prezentacje własne studentów, wykonywanie prostych doświadczeń (W3, U1, U2, U3)

Ćwiczenia terenowe - zapoznanie z działalnością instytucji działających w zakresie higieny surowców zwierzęcych (U1, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Prezentacja 1 (analiza literatury, multimedialna) - ocena merytoryczna prezentacji oraz sposobu przedstawienia jej przez studenta (W3, U1, U3, K1)

Sprawozdanie 1 - sprawozdanie z zajęć praktycznych oraz terenowych (U2, K1, K2)

Test kompetencyjny 1 - test wielokrotnego wyboru (W1, W2, W3)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Profilaktyka zootechniczna i dobrostan zwierząt

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Higieny Zwierząt i Środowiska

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 109, Olsztyn tel./fax 523-32-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Dorota Witkowska

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Tomasz Mituniewicz, prof. dr hab. inż.

Janina Sowińska, dr hab. Dorota Witkowska

Uwagi dodatkowe:

ćwiczenia terenowe uwarunkowane są zgodą jednostki przyjmującej

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

HIGIENA PRODUKCJI SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH HYGIENE OF ANIMAL RAW MATERIALS PRODUCTION

ECTS: 3

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie do zaliczenia pisemnego	20,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	10,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 76,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 76,00 godz.: 25,30 godz./ECTS = **3,01 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,82** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,18** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,19**



01743-11-C

OBRÓT ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 2

TRADE IN ANIMALS AND PRODUCTS OF ANIMAL AND PLANT ORIGIN

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawowe formy zachowań zwierząt. Pojęcie dobrostanu i obrotu przedubojowego. Stres i jego wpływ na jakość surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego. Metody oszłamiania i uboju zwierząt rzeźnych. Organizacja rynku produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.

ĆWICZENIA

Przygotowanie zwierząt rzeźnych do sprzedaży. Transport zwierząt w świetle aktualnych wymogów prawa. Zasady skupu zwierząt rzeźnych i klasyfikacja handlowa tusz. Obrót i handel produktami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego poprzez giełdy towarowe.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu obrotu zwierzętami rzeźnymi i produktami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wykazanie związku między przebiegiem obrotu przedubojowego i dobrostanem zwierząt a jakością uzyskiwanych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego. Aktywizacja studentów w zakresie korzystania z dostępnych źródeł informacji w celu poszerzania wiedzy z zakresu obrotu zwierzętami rzeźnymi i surowcami pochodzenia zwierzęcego.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W05+, R1A_W07+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_U05++, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K05+, R1A_K06++, R1A_K07+, InzA_W03+, InzA_U01++, InzA_U02+, InzA_U03++, InzA_U04+, InzA_U05++, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_K01++, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W05+, K1_W25+, K1_W28+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U10+, K1_U11+, K1_U16+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K06+, K1_K07+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - definiuje podstawowe pojęcia związane z dobrostanem i obrotem przedubojowym, charakteryzuje techniki oszłamiania i uboju zwierząt (K1_W25)

W2 - posiada ogólną wiedzę w zakresie instytucji nadzorujących i podstawowych regulacji prawnych dotyczących zasad obrotu zwierzętami i produktami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_W28)

W3 - zna aktualne zasady funkcjonowania rynku produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w UE (K1_W05)

Umiejętności

U1 - analizuje wpływ warunków obrotu przedubojowego na jakość uzyskiwanych produktów zwierzęcych (K1_U10)

U2 - kojarzy podstawowe prawa ekonomiczne i procesy gospodarcze zachodzące w gospodarce w celu dokonania elementarnej oceny stanu koniunktury gospodarczej (K1_U11)

U3 - analizuje i ocenia zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego zwierząt i wskazuje możliwości ich eliminacji (K1_U16, K1_U23)

U4 - przygotowuje i przedstawia prezentację multimedialną na wskazany temat z zakresu przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_U01, K1_U02, K1_U03)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania się i jest zorientowany na ciągłe podnoszenia kwalifikacji zawodowych w celu dostosowania się do potrzeb rynku prac (K1_K01, K1_K09)

K2 - jest zdolny do pracy samodzielnie i w zespole w celu realizacji wyznaczonego zadania (K1_K02, K1_K03)

K3 - prezentuje postawę proekologiczną i odpowiedzialność za otaczający go świat ożywiony na różnych poziomach jego organizacji (K1_K06)

K4 - jest w stanie ocenić najważniejsze skutki działań związanych z produkcją i obrotem surowcami pochodzenia roślinnego i zwierzęcego (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Januszkiewicz W. , 1983r., "Zarys obrotu, oceny i przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego", wyd. ART, Olsztyn, 2) Kortz J. , 1999r., "Ocena surowców rzeźnych", wyd. ART, Szczecin, 3) Prost E. , 2006r., "Zwierzęta rzeźne i mięso - ocena i higiena", wyd. LTN, Lublin, 4) Litwińczuk Z. , 2004r., "Surowce zwierzęce. Ocena i wykorzystanie", wyd. PWRiL, Warszawa, 5) Chotkowski J. , 2005r., "Rynki i technologie produkcji roślin uprawnych", wyd. Wieś Jutra, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Russell R. , 1997r., "Giełdy towarowe od A do Z", wyd. KE Liber, Warszawa.

Przedmiot/moduł:

OBRÓT ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemestr: IV/7

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - merytoryczne przekazywanie wiedzy, prezentacje multimedialne i dyskusja (W3, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - wypowiedź pisemna z zakresu obrotu zwierzętami i produktami pochodzenia zwierzęcego (W1, W2, U1, U2)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - udział i zaangażowanie w dyskusji (K1, K2)

Prezentacja 1 (multimedialna) - na określony temat (W3, U3, U4, K2, K3, K4)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Jerzy Gabriel Denaburski

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Jerzy Gabriel Denaburski

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

OBRÓT ZWIERZĘTAMI I PRODUKTAMI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO I ROŚLINNEGO

ECTS: 2

TRADE IN ANIMALS AND PRODUCTS OF ANIMAL AND PLANT ORIGIN

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do sprawdzianów pisemnych	6,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnej	3,0 godz.
	9,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 55,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	33,0 godz.
	33,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,00 godz.: 27,50 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,67** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,33** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,20**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-C

OPAKOWALNICTWO I PRZECHOWALNICTWO

ECTS: 2,5

PACKAGING AND STORAGE

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Znaczenie gospodarcze opakowań i ich funkcje. Podstawowe rodzaje opakowań. Opakowania szklane. Opakowania metalowe. Opakowania z tworzyw papierniczych. Zasady znakowania opakowań, normalizacja i systemy wymiarowe opakowań oraz opakowania aktywne i inteligentne.

ĆWICZENIA

Charakterystyka opakowań z tworzyw sztucznych. Pakowanie żywności w technologii próżniowej i MAP. Maszyny pakujące. Technika pakowania mięsa i przetworów mięsnych, mleka oraz produktów mleczarskich. Technika pakowania owoców, warzyw i ryb. Przechowalność żywności.

CEL KSZTAŁCENIA

Omówienie charakterystyki materiałów opakowaniowych do żywności, a także zasad znakowania oraz normalizacji. Przedstawienie wiedzy z zakresu innowacyjnych technik pakowania i pochłaniaczy gazów stosowanych w opakowaniach do żywności.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W03+, R1A_W05++, R1A_U01+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, R1A_K08+, InzA_W01++, InzA_W02++, InzA_W05+, InzA_U01+, InzA_U03+, InzA_U05++, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W04+, K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U10+, K1_U15+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K08+, K1_K10+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - opisuje przebieg procesów fizykochemicznych, biochemicznych i sensorycznych głównych składników żywności oraz przemiany zachodzące podczas ich pakowania i przechowywania (K1_W04)

W2 - zna budowę i zastosowanie podstawowych maszyn, urządzeń wykorzystywanych w technologii pakowania i przechowywania żywności (K1_W24)

W3 - charakteryzuje jakoś surowców i produktów spożywczych pod kątem ich wartości odżywczej, właściwości sensorycznych, wartości technologiczno-przerobowej, stanu higieniczno-toksykologicznego oraz zależności między tymi cechami (K1_W11)

W4 - charakteryzuje najważniejsze operacje, procesy jednostkowe i technologie związane z utrwalaniem i przechowywaniem surowców oraz produktów żywnościowych, a także wpływ na ich jakoś (K1_W26)

Umiejętności

U1 - przygotowuje się do dyskusji na wskazany temat z zakresu innowacyjnych technik pakowania i przechowywania żywności (K1_U01)

U2 - potrafi, w oparciu o posiadaną wiedzę przewidzieć kierunek zmian cech ilościowych i jakościowych surowców i produktów żywnościowych podczas ich przechowywania oraz obrotu handlowego, co umożliwia podejmowanie właściwych decyzji na etapie pakowania i dystrybucji żywności (K1_U10)

U3 - wskazuje elementarne rozwiązania umożliwiające zwiększenie efektywności produkcji oraz poprawę jakości żywności pakowanej i przechowywanej (K1_U15)

U4 - analizuje i ocenia metody związane z pakowaniem, przechowywaniem oraz dystrybucją artykułów żywnościowych w zakresie ich oddziaływania na jakoś produktu (K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - wykazuje aktywną postawę i jest zdolny do pracy samodzielnej i w zespole (K1_K03)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny jakie obowiązują w zakładach przemysłu spożywczego, a szczególnie w działach konfekcjonowania i przechowywania produktów żywnościowych (K1_K08)

K3 - wykazuje kreatywne myślenie w kontekście wykorzystania zdobytych informacji i umiejętności w działaniach związanych z pakowaniem i przechowywaniem żywności (K1_K01, K1_K10)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Czerniawski B., Michniewicz J. (red.) , 1998r., "Opakowania żywności", wyd. Agro Food Technology, Czeladź, 2) Juśkiewicz M., Panfil-Kunecwicz H., 1999r., "Materiały opakowaniowe i opakowania stosowane w przemyśle spożywczym", wyd. ART, Olsztyn, 3) Gajewska-Szczerbal H. , 2004r., "Opakowania jednostkowe i urządzenia pakujące w przemyśle mięsnym", wyd. AR, Poznań, 4) Łatka U., 2006r., "Technologia i towaroznawstwo", wyd. WSZIP, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kozak W. , 2007r., "Kompozyty żelazo/silikon jako pochłaniacze tlenu w opakowaniach produktów spożywczych", wyd. AE, Poznań, 2) Zin M. (red.), 2008r., "Utrwalanie i przechowywanie żywności", wyd. URZ, Rzeszów.

Przedmiot/moduł:

OPAKOWALNICTWO I PRZECHOWALNICTWO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: IV/7

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W3, W4)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - merytoryczne przekazywanie wiedzy przy pomocy prezentacji multimedialnej i dyskusja (W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3)

Ćwiczenia terenowe - wyjazd do wytwórni opakowań (W2, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - wypowiedź pisemna dotycząca opakowalnictwa i przechowalnictwa (W1, W2, W3, W4, U2, U4, K2)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - udział w dyskusji na określony temat (U1, U3, U4, K1, K3)

Liczba punktów ECTS: 2,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu: prof. dr hab. inż. Jacek Andrzej Kondratowicz, prof. zw.

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Iwona Łucja Chwastowska-Siwiecka, prof. dr hab. inż. Jacek Andrzej Kondratowicz, prof. zw.

Uwagi dodatkowe:

-

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

OPAKOWALNICTWO I PRZECHOWALNICTWO PACKAGING AND STORAGE

ECTS: 2,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia pisemnego	10,0 godz.
	20,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 66,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 66,00 godz.: 26,40 godz./ECTS = **2,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **2,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,74** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,76** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,14**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01343-11-C

PODSTAWY PRODUKCJI MLECZARSKIEJ

ECTS: 3,5

FUNDAMENTALS OF DAIRY PRODUCTION

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Mleko krowie – definicja, charakterystyka podstawowych składników i właściwości fizykochemicznych. Aktualne kierunki rozwoju produkcji mleczarskiej. Wstępne zabiegi technologiczne. Obróbka mechaniczna i termiczne metody utrwalania mlecznych napojów niefermentowanych. Podstawy technologii mleka spożywczego pasteryzowanego, mleka o przedłużonej trwałości (ESL) oraz trwałego (UHT i sterylizowanego). Jakość i trwałość mleka spożywczego. Zasady produkcji śmietanki pasteryzowanej i UHT. Produkcja i charakterystyka koncentratów mlecznych (zagęszczone mleko słodzone i niesłodzone, proszek mleczny), schemat technologiczny, jakość i trwałość. Podział, rodzaje i charakterystyka oraz podstawy produkcji mlecznych napojów fermentowanych. Produkcja i ocena masła. Podstawy technologii serów i twarogów. Podział i charakterystyka serów dojrzewających i niedojrzewających. Ogólne zasady wyrobu sera i twarogu - technologia i technika. Metody pakowania i przechowywania.

ĆWICZENIA

Ocena jakości, składu i właściwości fizykochemicznych mleka surowego z uwzględnieniem jego przydatności technologicznej. Produkcja mlecznych napojów niefermentowanych, fermentowanych i deserów oraz ocena gotowego produktu (mleko spożywcze, kefir, jogurt, mleko ukwaszone, lody). Produkcja koncentratów mlecznych i ocena gotowego produktu (zagęszczone mleko słodzone i niesłodzone, proszek mleczny). Produkcja i ocena masła. Wytrącanie białek mleka, produkcja twarogu i wybranego sera dojrzewającego.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej dotyczącej zasad składu i cech fizykochemicznych mleka surowego, podstawowych zabiegów technologicznych przerobu mleka, zasad produkcji oraz metod oceny mlecznych produktów. Nabycie umiejętności obsługi wybranych urządzeń i linii technologicznych z wykorzystaniem operacji jednostkowych, doboru metod i technik analitycznych oceny surowca oraz produktu. Rozwijanie umiejętności i postaw służących samokształceniu oraz komunikacji i pracy w grupie.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W05+++, R1A_U04+, R1A_U05+++, R1A_U06++, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K06+, InzA_W01+++, InzA_W02+++, InzA_W05+++, InzA_U01+, InzA_U02+++, InzA_U03+, InzA_U05+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_U08+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+++, K1_U04+, K1_U06++, K1_U10+, K1_U13+, K1_U15+, K1_U18+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Definiuje i charakteryzuje skład i cechy fizykochemiczne mleka i produktów mleczarskich z uwzględnieniem obowiązujących wymogów (K1_W11)

W2 - Charakteryzuje procesy jednostkowe i ich wpływ na jakość produktu. (K1_W24, K1_W26)

W3 - Opisuje i objaśnia technologie produktów mleczarskich oraz warunki przechowywania. (K1_W26)

Umiejętności

U1 - Obsługuje podstawowe przyrządy pomiarowe i urządzenia w technologii wybranych produktów mleczarskich. (K1_U06, K1_U13)

U2 - Analizuje przebieg procesu technologicznego i wskazuje możliwości jego modyfikacji w aspekcie wpływu na efektywność procesu i jakość produktów mleczarskich. (K1_U10, K1_U15, K1_U23)

U3 - Proponuje metody analityczne oceny skuteczności procesu technologicznego oraz ocenę jakościową i ilościową mleka i jego produktów i interpretuje wyniki pomiarów. (K1_U04, K1_U06, K1_U18)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość potrzeby uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności (K1_K01)

K2 - Prezentuje aktywną postawę w zakresie organizacji pracy na stanowiskach produkcyjnym, badawczym oraz przy sporządzaniu sprawozdania, pełniąc różną funkcję. (K1_K03)

K3 - Ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy. (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Pijanowski E., J. Gawel., 1985r., "Zarys chemii i technologii mleczarstwa", wyd. PWRiL Wars, t.1, 2, 3, 2) Ziajka S., 1997r., "Mleczarstwo – zagadnienia wybrane", wyd. ART Olsztyn, t.1,2, 3) Obrusiewicz T., 1984r., "Mleczarstwo", wyd. WSiP Warszawa, t.1, 2.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Obrusiewicz T., 1984r., "Mleczarstwo.", wyd. WSiP Warszawa, t.1,2.

Przedmiot/moduł:

PODSTAWY PRODUKCJI MLECZARSKIEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01343-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/5

Rodzaje zajęć: ćwiczenia praktyczne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/6

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z wykorzystaniem

technik multimedialnych. (W1, W2, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia praktyczne - Ćwiczenia laboratoryjne i

technologiczne (W1, W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - 100%

oceny końcowej, zaliczenie - 60% pozytywnych

odpowiedzi. (W1, W2, W3)

Kolokwium pisemne 1 - 80% oceny końcowej z

ćwiczeń, zaliczenie - 60% pozytywnych odpowiedzi .

(W1, W2, W3)

Ocena pracy i współpracy w grupie 2 - Obserwacja

studenta podczas zajęć praktycznych - 10% oceny

końcowej z ćwiczeń. (U1, U2, U3, K1, K2, K3)

Sprawozdanie 1 - Sprawozdanie z przebiegu zajęć

praktycznych - ocena sprawozdań z

przeprowadzonych procesów technologicznych oraz

analizy uzyskanych wyników badań-10% oceny

końcowej z ćwiczeń. (U2, U3, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chemia żywności,

biochemia, inżynieria, aparatura, analiza i ocena

żywności

Wymagania wstępne: chemia, analiza żywności

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością

adres: ul. Michała Oczapowskiego 7, pok. 82, 10-719

Olsztyn

tel./fax 523-34-02

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Katarzyna Kielczewska

e-mail: kaka@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Katarzyna Kielczewska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PODSTAWY PRODUKCJI MLECZARSKIEJ FUNDAMENTALS OF DAIRY PRODUCTION

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	5,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego/ustnego z przedmiotu	14,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	14,0 godz.
	48,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 95,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	35,0 godz.
	35,0 godz.

liczba punktów ECTS = 95,00 godz.: 27,43 godz./ECTS = **3,46 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,73** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,77** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,28**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-C

PODSTAWY PRZETWÓRSTWA RYB

ECTS: 2

FUNDAMENTALS OF FISH PROCESSING

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Pozyskiwanie oraz charakterystyka ryb wykorzystywanych w przetwórstwie. Urządzenia i czynności wykonywanych w ramach obróbki wstępnej surowca rybnego, metody zabezpieczania surowca oraz technologie stosowane w przetwórstwie ryb. Technika i technologia pakowania ryb i przetworów rybnych. Podstawy organizacji przetwórnictwa ryb.

ĆWICZENIA

Metody oceny świeżości ryb. Ocena organoleptyczna surowca rybnego i wybranych przetworów rybnych. Przygotowanie produktów solonych i ocena organoleptyczna gotowego produktu. Omówienie technik wędzenia ryb. Ocena jakości konserw rybnych.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy na temat składu chemicznego ryb oraz poznanie metod oceny jakości surowca i produktów przetworzonych. Przekazanie wiedzy umożliwiającej dobór metod zabezpieczania ryb. Omówienie technologii wykorzystywanych w przetwórstwie ryb. Wykorzystanie ryb do przygotowania produktów regionalnych w Polsce i na świecie

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W05+, R1A_U02++, R1A_U06+, R1A_U07+, R1A_K01++, R1A_K02+, R1A_K03+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W05+, InzA_U02++, InzA_U03+, InzA_U05+, InzA_U07+, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W14+, K1_W26+, K1_U02++, K1_U18+, K1_U23+, K1_K01++, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - charakteryzuje jakość ryb i produktów rybnych pod względem wartości odżywczej i przydatności do przetwó (K1_W14)

W2 - charakteryzuje procesy i technologie zabezpieczania i przetwarzania surowca rybnego (K1_W26)

Umiejętności

U1 - opracowuje prezentację dotyczącą produktów regionalnych przygotowywanych z ryb (K1_U02)

U2 - ocenia jakość ryb i podejmuje decyzję o ich przydatności do przetwórstwa (K1_U18)

U3 - dobiera metody zabezpieczania surowca oraz technologie przetwórstwa ryb (K1_U02, K1_U18, K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość pogłębiania swojej wiedzy w zakresie przetwórstwa ryb (K1_K01)

K2 - współpracuje w zespole w celu realizacji zadań związanych z oceną organoleptyczną surowca i gotowego produktu rybnego (K1_K01, K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Dutkiewicz M, 1991r., "Maszyny do obróbki ryb słodkowodnych", wyd. IRŚ Olsztyn, t.152, 2) Horubała A, 2001r., "Podstawy przechowalności żywności", wyd. PWN Warszawa, 3) Sikorski Z, 2004r., "Ryby i bezkręgowce morskie", wyd. WNT Warszawa, 4) Świdorski J, 1998r., "Towaroznawstwo produktów spożywczych", wyd. SGGW Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) różni autorzy, "Chłodnictwo", 2) różni autorzy, "Magazyn Przemysłu Rybnego", 3) różni autorzy, "Przemysł Spożywczy".

Przedmiot/moduł:

PODSTAWY PRZETWÓRSTWA RYB

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/5

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne,

ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny, z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - seminaria na wybrany temat (U1, K2)

Ćwiczenia laboratoryjne - ocena jakości ryb i wybranych produktów rybnych (W1, W2, U2, U3, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 3 - zagadnienia do opisu (W1, W2, U2, U3)

Ocena pracy i współpracy w grupie 2 - praca w grupach obejmująca ocenę jakości ryb i produktów rybnych (W1, U2, K2)

Prezentacja 1 (multimedialna) - prezentacja studenta z dyskusją (U1, K1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Biologii i Hodowli Ryb

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 338, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-32-90

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Małgorzata Krystyna Woźniak, prof. UWM

e-mail: MAWOZ@UWM.EDU.PL

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Małgorzata Krystyna Woźniak, prof. UWM

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PODSTAWY PRZETWÓRSTWA RYB FUNDAMENTALS OF FISH PROCESSING

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie 1 prezentacji multimedialnej do ćwiczeń	7,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	7,5 godz.
	24,5 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 55,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	22,0 godz.
	22,0 godz.

liczba punktów ECTS = 55,50 godz.: 25,00 godz./ECTS = **2,22 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,12** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,88** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,88**



01343-11-C

PODSTAWY TECHNOLOGII PRODUKTÓW ROŚLINNYCH

ECTS: 3,5

FUNDAMENTALS OF PLANT PRODUCT TECHNOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Surowce zbożowe i ich wykorzystanie w przetwórstwie spożywczym i niespożywczym. Podstawowe zasady i etapy przemiału ziarna zbóż. Podstawowe zasady i etapy produkcji pieczywa. Charakterystyka owoców i warzyw przeznaczonych do przetwórstwa. Wybrane technologie w przetwórstwie owoców i warzyw. Surowce olejarskie oraz technologie wydobywania olejów roślinnych. Technologia rafinacji oleju.

ĆWICZENIA

Wstępna ocena wartości przemiałowej ziarna i wykonanie przemiału laboratoryjnego pszenicy i żyta. Wykonanie próbnego wypieku laboratoryjnego z mąki pszennej i żytniej. Otrzymywanie przecierów mieszanych (owocowo-warzywnych) i produkcja soku przecierowego. Otrzymywanie oleju z nasion oleistych metodą tłoczenia. Ćwiczenie audytoryjne i zaliczeniowe - przedstawienie uprzednio przygotowanej pracy seminaryjnej (w formie prezentacji multimedialnej), dotyczącej zagadnień związanych z tematyką wcześniej realizowanych ćwiczeń laboratoryjnych.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy na temat wybranych technologii przetwórstwa surowców roślinnych. Nabycie umiejętności właściwej oceny jakości surowców przeznaczonych do przetwórstwa, oceny półproduktów i wyrobów gotowych. Zapoznanie się z wybranymi procesami przetwórczymi w skali laboratoryjnej. Nabycie podstawowych umiejętności obsługi urządzeń podczas ćwiczeń praktycznych. Nabycie umiejętności właściwej interpretacji wyników uzyskanych podczas ćwiczeń. Rozwijanie umiejętności komunikacji i współpracy w zespole.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+, R1A_W05++, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_U04+, R1A_U06+, R1A_U07++, R1A_K02++, R1A_K03+, InzA_W01++, InzA_W02++, InzA_W05+, InzA_U01+++, InzA_U02++, InzA_U03++, InzA_U05++, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_U08+

Symbole efektów kierunkowych K1_W11+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U04+, K1_U18+, K1_U23++, K1_K02+, K1_K03+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Student charakteryzuje poszczególne gatunki ziarna zbóż, owoców i warzyw oraz nasion oleistych, opisuje poziom ich produkcji i znaczenie w przetwórstwie, definiuje aktualne kierunki ich przetwórstwa. (K1_W11)

W2 - Student opisuje i wyjaśnia wybrane procesy przetwórcze surowców roślinnych: technologie przemiału ziarna oraz produkcji pieczywa, technologie produkcji soków zagęszczonych, pitnych, przecierów, soków przecierowych, napojów, mrożonych warzyw i owoców, technologie wydobywania olejów roślinnych metodą tłoczenia i ekstrakcji. (K1_W24, K1_W26)

Umiejętności

U1 - Student klasyfikuje wybrane surowce do przetwórstwa (ziarno zbóż, mąki pszenne i żytnie, owoce i warzywa, nasiona oleiste), poprawnie analizuje ich jakość oraz jakość półproduktów i wyrobów gotowych uzyskanych w wyniku wybranych procesów przetwórczych. (K1_U01, K1_U02, K1_U03, K1_U18, K1_U23)

U2 - Student obsługuje aparaturę i urządzenia wykorzystywane podczas ćwiczeń laboratoryjnych z wybranych technologii przetwórstwa surowców roślinnych (młyn laboratoryjny, miesiarka, piec piekarski, rozparzacz, przecieraczki, blendery, prasa ślimakowa). (K1_U04, K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - Student współpracuje z koleżankami i kolegami z zespołu badawczego podczas ćwiczeń praktycznych w laboratorium oraz przygotowania sprawozdań i pracy seminaryjnej, jest aktywny i zaangażowany w pracę zespołu studenckiego. (K1_K02, K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Niewiadomski H., 1993r., "Technologia tłuszczów jadalnych", wyd. WNT, W-wa, t./wyd. III, 2) Gąsiorowski H. (red.), 1994r., "Żyto - chemia i technologia", wyd. PWRiL, Poznań, 3) Gąsiorowski H. (red.), 2004r., "Pszenica - chemia i technologia", wyd. PWRiL, Poznań, 4) Ambroziak Z., 1998r., "Produkcja piekarsko-ciastkarska", wyd. WSiP, W-wa, t.1, 5) Ambroziak Z., 1999r., "Produkcja piekarsko-ciastkarska", wyd. WSiP, W-wa, t. 2, 6) Jurga R., 1994r., "Przetwórstwo zbóż", wyd. WSiP, W-wa, t.1, 7) Zadernowski R., Oszmiański J., 1994r., "Wybrane zagadnienia z przetwórstwa owoców i warzyw", wyd. ART Olsztyn.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Haber T., Horubałowa A., 1992r., "Analiza techniczna w przetwórstwie zbóż", wyd. WSiP, W-wa, 2) Jurga R., 2003r., "Technika i technologia produkcji mąki pszennej", wyd. SIGMA-NOT, W-wa, 3) Ambroziak Z., 1992r., "Technologia piekarstwa", wyd. WSiP, W-wa, 4) PN -, "Polskie Normy dotyczące ziarna zbóż i przetworów zbożowych, nasion oleistych, owoców, warzyw świeżych i mrożonych", wyd. PKN, 5) Czasopismo branżowe, "Przegląd Zbożowo-Młynarski", wyd. SIGMA-NOT, W-wa, 6) Czasopismo branżowe, "Przegląd Piekarski i Cukierniczy", wyd. SIGMA-NOT, W-wa, 7) Czasopismo branżowe, "Przegląd Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny", wyd. SIGMA-NOT, W-wa, 8) Czasopismo branżowe, "Przemysł Spożywczy", wyd. SIGMA-NOT, W-wa.

Przedmiot/moduł:

PODSTAWY TECHNOLOGII PRODUKTÓW ROŚLINNYCH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01343-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: III/5

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/5

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład z prezentacją multimedialną (PowerPoint). (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Przygotowanie i wygłoszenie prac seminaryjnych w formie prezentacji multimedialnej. (K1)

Ćwiczenia laboratoryjne - Ćwiczenia laboratoryjne w 4-6 osobowych podgrupach przy poszczególnych stanowiskach z aparaturą. (U1, U2, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - 6 pytań otwartych; skala ocen od "2" do "5". Zdanie egzaminu - min. ocena "3". Za każde pytanie maks. 5 pkt. Ocena dost. z egzaminu odpowiada min. 17 pkt; egzamin poprawkowy ustny. 100% - oceny końcowej. (W1, W2)

Kolokwium pisemne 4 - Sprawdzian wiedzy z technologii otrzymywania oleju z nasion oleistych metodą tłoczenia; 3 pytania otwarte, skala ocen od "2" do "5"; zaliczenie kolokwium - minimum ocena "3". (W2)

Kolokwium pisemne 3 - Sprawdzian wiedzy z technologii produkcji przecierów i soków przecierowych; 3 pytania otwarte, skala ocen od "2" do "5"; zaliczenie kolokwium - minimum ocena "3". (W2)

Kolokwium pisemne 2 - Sprawdzian wiedzy z technologii produkcji pieczywa pszenego i żytniego; 3 pytania otwarte, skala ocen od "2" do "5"; zaliczenie kolokwium - minimum ocena "3". (W2)

Kolokwium pisemne 1 - Sprawdzian wiedzy z technologii przemiału ziarna pszenicy i żyta; 3 pytania otwarte, skala ocen od "2" do "5"; zaliczenie kolokwium - minimum ocena "3". (W2)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - Warunkiem zaliczenia ćwiczeń jest uzyskanie minimum oceny "3". 75% oceny końcowej to ocena z kolokwium i pracy seminaryjnej, 25% - ocena umiejętności praktycznych i zaangażowania w pracę zespołową. (K1)

Prezentacja 1 (multimedialna, ustna) - Ocena pracy seminaryjnej z tematyki przedmiotu, przygotowanej przez podgrupę studentów w postaci prezentacji multimedialnej wygłoszonej przed grupą. Skala ocen od "2" do "5"; zaliczenie, minimum ocena "3". (K1)

Sprawozdanie 4 - Ocena poprawności pisemnego sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych - otrzymywania olejów metodą tłoczenia, przygotowanego przez podgrupę studencką. Poprawne sprawozdanie dostaje notę "z". (U1, U2, K1)

Sprawozdanie 3 - Ocena poprawności pisemnego sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych - produkcji przecierów i soków przecierowych, przygotowanego przez podgrupę studencką. Poprawne sprawozdanie dostaje notę "z". (U1, U2, K1)

Sprawozdanie 2 - Ocena poprawności pisemnego sprawozdania z ćwiczeń - próbnego wypieku laboratoryjnego z mąki pszennej i

żytniej, przygotowanego przez podgrupę studencką. Poprawne sprawozdanie dostaje notę "za!". (U1, U2, K1)

Sprawozdanie 1 - Ocena poprawności pisemnego sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych - przemiału ziarna pszenicy i żyta, przygotowanego przez podgrupę studencką. Poprawne sprawozdanie dostaje notę "za!". (U1, U2, K1)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Biochemia żywności, Fizyka, Mikrobiologia, Botanika i fizj. roślin, Chemia żywności, Inż. procesowa

Wymagania wstępne: wiedza, umiejętności praktyczne zdobyte podczas pierwszych dwóch lat (czterech semestrów) studiów

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych
adres: pl. Cieszyński 1, pok. 223, 10-957 Olsztyn
tel./fax 523-34-66

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Katarzyna Małgorzata Majewska
e-mail: kasia@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Eulalia Julitta Borowska, prof. zw., dr inż.
Sylwester Czaplicki, prof. dr hab. inż. Katarzyna Małgorzata Majewska, prof. dr hab. Daniela Anna Rotkiewicz, prof. zw.

Uwagi dodatkowe:

Zajęcia realizowane w grupach do 24 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

PODSTAWY TECHNOLOGII PRODUKTÓW ROŚLINNYCH FUNDAMENTALS OF PLANT PRODUCT TECHNOLOGY

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	3,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	48,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych	4,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego z przedmiotu	15,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	20,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych	4,0 godz.
- zebranie literatury i przygotowanie związanej z tematyką ćwiczeń zadanej pracy seminaryjnej (w formie prezentacji multimedialnej w Power Poincie)	6,0 godz.
	49,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 97,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	44,0 godz.
	44,0 godz.

liczba punktów ECTS = 97,00 godz.: 27,70 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,73** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,77** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,59**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-CF

POZYSKIWANIE I PRZERÓB DZICZYZNY KONSUMPCYJNEJ

ECTS: 3

ACQUISITION AND PROCESSING OF GAME MEAT

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Podstawy prowadzenia gospodarki łowieckiej. Przepisy związane z pozyskiwaniem i obrotem dziczyzny. Zasady skupu i obrotu handlowego dziczyzny. Ogólne wiadomości na temat przerobu dziczyzny.

ĆWICZENIA

Biologia wybranych gatunków zwierząt dziko żyjących dostarczających surowca mięsnego. Sposoby pozyskiwania zwierzyny. Podstawy hodowli fermowej jeleniowatych. Czynniki wpływające na jakość tusz zwierząt łownych. Jakość dziczyzny.

CEL KSZTAŁCENIA

Zapoznanie z biologią gatunków zwierząt dostarczających obecnie i w przeszłości surowców wykorzystywanych przez człowieka. Przedstawienie walorów dziczyzny. Sposoby uzyskiwania mięsa oraz skór najwyższej jakości pochodzących od zwierząt dziko żyjących.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03++, R1A_U06++, R1A_K05+, InzA_W03+, InzA_U02+, InzA_U05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_U15+, K1_U18+, K1_K05+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - charakteryzuje dziczyznę, jako surowiec pochodzący do zwierząt łownych oraz zna czynniki mające wpływ na jej jakość (K1_W08)

W2 - przedstawia walory dziczyzny (K1_W11)

Umiejętności

U1 - wskazuje możliwości poprawy jakości dziczyzny (K1_U15)

U2 - ocenia podstawowe parametry mięsa zwierząt dziko żyjących (K1_U18)

Kompetencje społeczne

K1 - postępuje zgodnie z zasadami etyki przy pozyskiwaniu mięsa zwierząt dzikich (K1_K05)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Janiszewski P., Daszkiewicz T. , 2010r., "Zwierzęta łowne. Zasady prawidłowego pozyskiwania i zagospodarowania.", wyd. UWM, 2) Dzierżyńska-Cybulko B. i Fruziński B. , 1997r., "Dziczyzna jako źródło żywności.", wyd. PWRiL.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Krupja J. (ed.), 1989r., "Łowiectwo", wyd. PWRiL.

Przedmiot/moduł:

POZYSKIWANIE I PRZERÓB DZICZYZNY KONSUMPCYJNEJ

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: C_F-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01043-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytorne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - prezentacja multimedialna i dyskusja (W2, U1, U2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Opisanie i wyjaśnienie zagadnień (W1, W2, U1, U2, K1)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: brak

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Hodowli Zwierząt Futerkowych i Łowiectwa
adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 365, 366, 356, 151, 149., 10-719 Olsztyn

tel. 523-32-85, tel./fax 523-44-42, fax 523-43-27

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. inż. Paweł Janiszewski, prof. UWM

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. inż. Paweł Janiszewski, prof. UWM

Uwagi dodatkowe:

brak

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

POZYSKIWANIE I PRZERÓB DZICZYNY KONSUMPCYJNEJ ACQUISITION AND PROCESSING OF GAME MEAT

ECTS: 3

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie do kolokwium	15,0 godz.
- Przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 76,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 76,00 godz.: 25,70 godz./ECTS = **2,96 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,82** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,18** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,17**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-CF

POZYSKIWANIE I PRZERÓB ŻYWNOŚCIOWYCH PRODUKTÓW OWCZARSKICH I KOZIARSKICH

ECTS: 3

ACQUISITION AND PROCESSING OF FOOD PRODUCTS FROM SHEEP AND GOATS

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Mięsne i mleczne użytkowanie owiec i kóz. Technologia produkcji jagnięciny i koźlęciny. Technologia produkcji i przetwórstwo mleka owczego i koziego. Ocena cech użytkowości mięsnej i mlecznej owiec i kóz. Jakość spożywczych produktów pochodzących od owiec i kóz; walory prozdrowotne.

ĆWICZENIA

Ocena warunków zootechnicznych budynków inwentarskich i dobrostanu owiec i kóz; wykorzystanie metod biotechnologicznych i biofizycznych; sposoby kształtowania ich jakości zdrowotnej; - oceny użytkowości mlecznej i mięsnej z wykorzystaniem techniki ultrasonograficznej; - technologii przetwórstwa pozyskiwanych produktów spożywczych.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem jest przekazanie wiedzy z zakresu: - specyficznych właściwości funkcjonalnych mięsa i mleka pozyskiwanego od owiec i kóz oraz sposobów kształtowania ich jakości zdrowotnej; - oceny użytkowości mlecznej i mięsnej z wykorzystaniem techniki ultrasonograficznej; - technologii przetwórstwa pozyskiwanych produktów spożywczych.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03++, R1A_W05+++, R1A_U01+, R1A_U06+++, R1A_K01+, R1A_K06+, InzA_W01+++, InzA_W02+++, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U01+, InzA_U05+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_W24+, K1_W25+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U13+, K1_U15+, K1_U16+, K1_K01+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - przedstawia cechy surowców i produktów owczych oraz kozich (K1_W08)

W2 - opisuje jakość surowców i produktów spożywczych (K1_W11)

W3 - zna zastosowanie urządzeń i przyrządów pomiarowych używanych w produkcji surowców zwierzęcych (K1_W24)

W4 - zna zagadnienia z zakresu profilaktyki zootechnicznej i dobrostanu zwierząt oraz ich roli w produkcji żywności (K1_W25)

W5 - charakteryzuje najważniejsze procesy związane z pozyskiwaniem i przetwórstwem surowców pochodzących od owiec i kóz (K1_W26)

Umiejętności

U1 - korzysta z dostępnych źródeł i form informacji z zachowaniem praw własności intelektualnej, w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania (K1_U01)

U2 - posługuje się przyrządami pomiarowymi oraz urządzeniami stosowanymi w ocenie jakości i przetwórstwie surowców owczych i kozich (K1_U13)

U3 - wskazuje rozwiązania umożliwiające zwiększenie efektywności produkcji, poprawę jakości surowców (K1_U15)

U4 - ocenia warunki zoohigieniczne środowiska hodowlanego oraz dobrostan owiec i kóz (K1_U16)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie (K1_K01)

K2 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K08)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Kędzior W., 2005r., "Owce produkty spożywcze", wyd. PWE, Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Litwińczuk Z., 2004r., "Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie", wyd. PWRiL, Warszawa, 2) Szczepański W., Czarniawska-Zajac S., Milewski S., 2001r., "Hodowla i użytkowanie owiec, Przewodnik do ćwiczeń", wyd. UWM, Olsztyn.

Przedmiot/moduł:

POZYSKIWANIE I PRZERÓB ŻYWNOŚCIOWYCH PRODUKTÓW OWCZARSKICH I KOZIARSKICH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: CF-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01743-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia laboratoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W3, W4, W5, U3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia laboratoryjne - właściwości funkcjonalne mleka i mięsa pozyskiwanych od owiec i kóz (W1, W2, W3)

Ćwiczenia praktyczne - ocena użytkowości mlecznej i mięsnej z wykorzystaniem ultrasonografu (W1, W3, W5, U1, U2, U3, K1, K2)

Ćwiczenia terenowe - gospodarstwo ekologiczne - pozyskiwanie i przerób mleka od kóz (W3, W5, U2, U3, U4)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - testy z pytaniami otwartymi i zamkniętymi (W1, W2, W3, W4, W5, U1, U2, U3, U4, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Chów i hodowla zwierząt
Wymagania wstępne: znajomość ras i kierunków użytkowania

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Hodowli Owiec i Kóz

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 140A, Olsztyn

tel. 523-38-06, tel./fax 524-51-05

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Stanisław Milewski, prof.zw.

e-mail: stanmil@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Stanisław Milewski, prof.zw., dr hab. Zenon Tański, dr inż. Katarzyna Małgorzata Ząbek, dr inż.

Uwagi dodatkowe:

Ćwiczenia realizowane są w bezpośrednim kontakcie ze zwierzętami, stąd liczebność grup nie może być zbyt duża, przedmiot może być realizowany na 6 semestrze

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

POZYSKIWANIE I PRZERÓB ŻYWNOŚCIOWYCH PRODUKTÓW OWCZARSKICH I KOZIARSKICH

ECTS: 3

ACQUISITION AND PROCESSING OF FOOD PRODUCTS FROM SHEEP AND GOATS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	17,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	32,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 78,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	30,0 godz.
	30,0 godz.

liczba punktów ECTS = 78,00 godz.: 26,00 godz./ECTS = **3,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,77** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,23** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,15**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-CF

POZYSKIWANIE I PRZETWÓRSTWO PRODUKTÓW PSZCZELICH

ECTS: 3

ACQUISITION AND PROCESSING OF BEE PRODUCTS

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Zasady obrotu produktami pszczelimi w Polsce i UE. Kierunki zmian w pszczelarstwie i na rynku produktów pszczelich w Polsce i na świecie. Kierunki wykorzystania produktów pasiecznych. Jakość polskich produktów pasiecznych w świetle najnowszych badań. Zagrożenia intensyfikacji produkcji dla zdrowia rodzin pszczelich i jakości produktów pasiecznych.

ĆWICZENIA

Techniki pozyskiwania miodu. Parametry oceny jakości miodu. Przemysłowe zastosowanie miodu. Zastosowanie miodu w gospodarstwie domowym. Metody pozyskiwania i konserwowania obnóży pyłkowych. Właściwości fizyczne i chemiczne obnóży pyłkowych. Metody pozyskiwania kitu pszczelego (propolisu). Biologia wytwarzania wosku. Właściwości fizyczne i chemiczne wosku pszczelego. Metody pozyskiwania wosku pszczelego. Metody pozyskiwania i konserwowania mleczka pszczelego. Przemysłowe zastosowanie obnóży pyłkowych, propolisu i wosku. Domowe zastosowanie obnóży pyłkowych, propolisu i wosku.

CEL KSZTAŁCENIA

Poznanie właściwości fizycznych i chemicznych produktów pszczelich. Poznanie zasad postępowania z produktami pszczelimi uwzględniające konieczność zachowania ich walorów oraz preferencji potencjalnego konsumenta. Poznanie zasad i metod konserwowania produktów pszczelich. Nabycie umiejętności laboratoryjnej oceny jakości produktów pszczelich.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W01+, R1A_W03++, R1A_W04+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U05++, R1A_U06++, R1A_K01+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, InzA_U01+, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U05++, InzA_U06++, InzA_U07++, InzA_K01+, InzA_K02+

Symbole efektów kierunkowych K1_W04+, K1_W09+, K1_W14+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U07+, K1_U09+, K1_U15+, K1_U16+, K1_K01+, K1_K03+, K1_K05+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Zna podstawowe metody i techniki ekonomicznej analizy oraz oceny funkcjonowania i sprawności rynku produktów pszczelich. (K1_W04)

W2 - Ma wiedzę z zakresu obrotu, przetwórstwa, metod utrwalania i przechowywania produktów pasiecznych. (K1_W09)

W3 - Zna zastosowanie specjalistycznych przyrządów pomiarowych, maszyn i urządzeń w działalności związanej z kontrolą jakości w obrocie produktami pszczelimi (K1_W14)

Umiejętności

U1 - Gromadzi, poddaje krytycznej analizie oraz w sposób twórczy przetwarza (z zachowaniem praw własności intelektualnej) różne formy informacji, w celu rozwiązania konkretnego problemu lub zadania. (K1_U01)

U2 - Prezentuje opracowane materiał, własne stanowisko i poglądy z wykorzystaniem różnych form przekazu. (K1_U02)

U3 - Analizuje wpływ techniki, procesów i technologii związanych z szeroko rozumianym chowem i hodowlą zwierząt (produkcją zwierzęcą) oraz przetwórstwem surowców zwierzęcych na efektywność produkcji, jakość produktu i środowisko naturalne, wykorzystując ukierunkowaną wiedzę i umiejętności z zakresu realizowanej specjalności. (K1_U07)

U4 - Wykorzystuje zaawansowane metody i techniki laboratoryjne w badaniach sensorycznych oraz analizie jakościowej i ilościowej, uwzględniając specyfikę realizowanej specjalności. (K1_U09)

U5 - Analizuje i ocenia zagrożenia środowiskowe oraz sanitarne wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne produktów pszczelich oraz przedstawia możliwości zapobiegania tym zagrożeniom. (K1_U15)

U6 - Ocenia wady, zalety i oryginalność stosowanych oraz proponowanych przez siebie rozwiązań o różnym poziomie złożoności (metody, systemy, procesy, technologie) związanych z wymaganiami Unii Europejskiej i kontrolą jakości w obrocie produktami pszczelimi (K1_U16)

Kompetencje społeczne

K1 - Ma świadomość potrzeby uczenia się przez całe życie w kontekście zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz panującej na nim konkurencji. (K1_K01)

K2 - Wykazuje gotowość do rzeczowej i merytorycznej dyskusji, umożliwiającej osiągnięcie wspólnego stanowiska. (K1_K03)

K3 - Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy związane z pozyskiwaniem i przechowywaniem produktów pasiecznych. (K1_K05)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) praca zbiorowa pod red. J. Wilde i J. Prabuckiego, 2008r., "Hodowla pszczół", wyd. PWRiL, t.1, s.496, 2) Wanda Ostrowska, 1974r., "Gospodarka pasieczna", wyd. PWRiL, t.1, s.328.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Mieczysław Wojtacki, 1970r., "Produkty pszczoły i przetwory miodowe", wyd. PWRiL, t.1, s.210, 2) praca zbiorowa pod red. J. Prabuckiego, 1998r., "Pszczelnictwo", wyd. Albatros, t.1, s.900.

Przedmiot/moduł:

POZYSKIWANIE I PRZETWÓRSTWO PRODUKTÓW PSZCZELICH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01743-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją (W1, W2, W3, K1)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia audytoryjne z prezentacją (W2, W3, U3, U5)

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia laboratoryjne (U1, U4, U5, K3)

Ćwiczenia projektowe - ćwiczenia seminaryjne (U1, U2, U5, U6, K2, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium ustne 1 - kolokwium ustne (W1, W2, W3, U3, U4, U5, U6, K2)

Prezentacja 1 (multimedialna, ustna) - referat z prezentacją multimedialną (U1, U2, U5, U6, K1, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: zoologia

Wymagania wstępne: znajomość zoologii na poziomie naturalnym

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Pszczelnictwa

adres: ul. Słoneczna 48, pok. 4, 10-710 Olsztyn
tel. 523-39-32, fax 523-36-37

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
prof. dr hab. Jerzy Wilde, prof.zw.

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Maciej Siuda, prof. dr hab. Jerzy Wilde, prof.zw.

Uwagi dodatkowe:

liczebność grupy na ćwiczeniach: maksymalnie do 20 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

POZYSKIWANIE I PRZETWÓRSTWO PRODUKTÓW PSZCZELICH

ECTS: 3

ACQUISITION AND PROCESSING OF BEE PRODUCTS

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- - przygotowanie do kolokwium	18,0 godz.
- - przygotowanie do ćwiczeń	7,0 godz.
- - przygotowanie prezentacji	6,0 godz.
	31,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 77,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	36,0 godz.
	36,0 godz.

liczba punktów ECTS = 77,00 godz.: 25,70 godz./ECTS = **3,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,79** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,21** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,40**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-C

TECHNOLOGIE PRODUKCJI JAJ KONSUMPCYJNYCH

ECTS: 2

EGG PRODUCTION TECHNOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Znaczenie jaj w gospodarce żywnościowej, charakterystyka ptaków użytkowanych w kierunku nieśnym oraz postęp w wartości użytkowej kur nieśnych. Systemy utrzymania i podstawy fizjologiczne żywienia ptaków nieśnych. Uwarunkowania efektywności produkcji jaj oraz produkcja jaj wzbogaconych w składniki odżywcze i jaj markowych.

ĆWICZENIA

Wymagania środowiskowe ptaków nieśnych. Nowoczesne technologie wychowu kurek i systemy utrzymania niosek. Żywienie ptaków nieśnych oraz opracowanie programów żywienia i bilansowanie receptur mieszanek paszowych. Powstawanie, budowa i ocena jakości jaj oraz czynniki wpływające na efektywność produkcji i jakość jaj. Doradztwo z zakresu użytkowania nieśnego drobiu.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu nowoczesnych technologii wychowu i użytkowania nieśnego drobiu z uwzględnieniem roli i specyfiki gatunku ptaków oraz obowiązujących trendów w produkcji drobiarskiej. Poznanie związku pomiędzy warunkami utrzymania i żywieniem drobiu nieśnego a efektywnością produkcji nieśnej i jakością jaj.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+++, R1A_W04+, R1A_W05+++, R1A_U06+++, R1A_U07+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_W05++, InzA_U02++, InzA_U03++, InzA_U05+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_U08+, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W24+, K1_W25+, K1_U15+, K1_U16+, K1_U18+, K1_U20+, K1_U23+, K1_K04+, K1_K05+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - identyfikuje i opisuje urządzenia oraz obiekty techniczne wykorzystywane w technologii produkcji jaj konsumpcyjnych (K1_W24)

W2 - wykazuje znajomość wymagań środowiskowych i podstawowych zagadnień z zakresu higieny, profilaktyki zootechnicznej i dobrostanu ptaków w produkcji jaj konsumpcyjnych (K1_W16, K1_W25)

W3 - zna wymagania pokarmowe i zasady żywienia drobiu nieśnego w ujęciu fizjologicznym oraz żywieniowym warunkujące uzyskanie wysokiej efektywności produkcji nieśnej i jakości jaj konsumpcyjnych (K1_W08, K1_W11, K1_W17)

Umiejętności

U1 - ocenia warunki zoohigieniczne środowiska hodowlanego, dobrostan ptaków wykorzystywanych do produkcji jaj i wskazuje elementarne rozwiązania umożliwiające uzyskanie wysokiej efektywności produkcji i jakości jaj konsumpcyjnych (K1_U15, K1_U16, K1_U18, K1_U20, K1_U23)

Kompetencje społeczne

K1 - dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury hodowlanej, produkcyjnej, środowiskowej i ekonomicznej związane z organizacją oraz prowadzeniem produkcji jaj konsumpcyjnych (K1_K04)

K2 - postępuje zgodnie z podstawowymi zasadami etyki w zakresie wykorzystania zasobów świata ożywionego w produkcji żywności (K1_K05)

K3 - jest w stanie ocenić najważniejsze rolnicze oraz pozarolnicze skutki działań związanych z produkcją nieśną drobiu (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Gilewski R., Janocha A., Tomczyk G., Wężyk S., 2010r., "Nowe trendy w hodowli i produkcji kur", wyd. Oficyna Wyd. Hoża, Warszawa, 2) Trziszka T., 2000r., "Jajczarstwo", wyd. Wyd. AR Wrocław, 3) Mikulska M., Mikulski D., 1998r., "Kury – chów pozafermowy", wyd. PWRiL Poznań, 4) Rutkowski A., 2000r., "Przepiórka japońska", wyd. PWRiL Poznań..

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Mazurkiewicz M., 2005r., "Choroby drobiu", wyd. Wyd. AR Wrocław, 2) Świerczewska E., Stepińska M., Niemiec J., 1999r., "Chów drobiu", wyd. Oficyna Wyd. Hoża Warszawa, 3) Świerczewska E., 2000r., "Hodowla drobiu i technologia jego chowu", wyd. SGGW Warszawa, 4) Majewska T., 2006r., "Drobiaństwo niekonwencjonalnie", wyd. Oficyna Wyd. Hoża Warszawa, 5) Larbier M., Leclercq B., 1995r., "Żywienie drobiu", wyd. PWN Warszawa.

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIE PRODUKCJI JAJ KONSUMPCYJNYCH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/sesemstr: IV/7

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 15/1

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W2, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia audytoryjne z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych (W1, W2, W3, K1, K2, K3)

Ćwiczenia laboratoryjne - ocena jakości jakości jaj (W1, U1)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - Wypowiedź pisemna na ustrukturyzowane pytania (W1, W2, W3, K1, K2, K3)

Projekt 1 - Wykonanie pracy projektowej (U1)

Sprawozdanie 1 - Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych (U1)

Liczba punktów ECTS: 2

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Chów i hodowla zwierząt, Żywienie zwierząt i paszoznawstwo

Wymagania wstępne: znajomość podstaw fizjologii i anatomii zwierząt

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Drobiarstwa

adres: ul. Michala Oczapowskiego 5, pok. 120-130, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-33-23, tel. 523-32-86

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Dariusz Mikulski

e-mail: dariusz.mikulski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Aleksandra Drażbo, dr inż. Krzysztof Kozłowski,

prof. dr hab. inż. Dariusz Mikulski

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIE PRODUKCJI JAJ KONSUMPCYJNYCH EGG PRODUCTION TECHNOLOGY

ECTS: 2

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	15,0 godz.
	31,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	2,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	8,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium-materiał wykładowy stanowi integralną część zagadnień realizowanych podczas ćwiczeń i zaliczany jest równoległe w trakcie kolokwium	12,0 godz.
- przygotowanie projektu	5,0 godz.
	27,0 godz.
godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM:	58,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	17,0 godz.
	17,0 godz.

liczba punktów ECTS = 58,00 godz.: 29,00 godz./ECTS = **2,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **2 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,07** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,93** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **0,59**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-C

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA DROBIEWEGO

ECTS: 3,5

POULTRY PRODUCTION TECHNOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Znaczenie mięsa drobiowego w diecie człowieka i gospodarce żywnościowej. Charakterystyka mięsnych ptaków użytkowych oraz uwarunkowania efektywności produkcji żywca, wartości rzeźnej drobiu i jakości mięsa drobiowego. Podstawy fizjologiczne żywienia drobiu mięsnego. Markowa produkcja mięsa drobiowego. Najczęściej występujące zagrożenia zdrowotne ptaków mięsnych i ich profilaktyka

ĆWICZENIA

Użytkowanie mięsne niszowych gatunków ptaków. Pomieszczenia i sprzęt dla drobiu mięsnego. Żywienie drobiu mięsnego z uwzględnieniem programów żywienia i bilansowania receptur mieszanek paszowych. Ubój i obróbka poubojowa oraz zasady oceny wartości rzeźnej drobiu. Elementy doradztwa z zakresu odchovu drobiu mięsnego i projektowanie zaplecza surowcowego ubojni drobiu.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu technologii produkcji żywca drobiowego i uboju drobiu z uwzględnieniem roli, specyfiki gatunku ptaków oraz obowiązujących trendów w produkcji drobiarskiej. Poznanie związku pomiędzy warunkami utrzymania i żywieniem drobiu a efektywnością odchovu ptaków, wartością rzeźną i jakością mięsa drobiowego.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+++, R1A_W04+, R1A_W05+++, R1A_U06+++, R1A_U07+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_W05++, InzA_U02++, InzA_U03++, InzA_U05+++, InzA_U06+++, InzA_U07+++, InzA_U08+++, InzA_K01++

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W24+, K1_W25+, K1_U14+, K1_U15+, K1_U16+, K1_U18+, K1_U20+, K1_U23+, K1_K04+, K1_K05+, K1_K07+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - identyfikuje i opisuje urządzenia oraz obiekty techniczne wykorzystywane w technologii produkcji i przetwórstwie drobiu rzeźnego (K1_W24)

W2 - wykazuje znajomość wymagań środowiskowych i podstawowych zagadnień z zakresu higieny, profilaktyki zootechnicznej i dobrostanu w produkcji drobiu rzeźnego (K1_W16, K1_W25)

W3 - zna wymagania pokarmowe i zasady żywienia drobiu mięsnego w ujęciu fizjologicznym oraz żywieniowym warunkujące uzyskanie wysokiej jakości surowca rzeźnego (K1_W08, K1_W11, K1_W17)

Umiejętności

U1 - ocenia warunki zoohigieniczne środowiska hodowlanego, dobrostan ptaków wykorzystywanych do produkcji mięsa i wskazuje elementarne rozwiązania umożliwiające uzyskanie wysokiej efektywności produkcji surowca rzeźnego i utrzymanie jego wysokiej jakości (K1_U15, K1_U16, K1_U18, K1_U20, K1_U23)

U2 - potrafi, w oparciu o posiadaną wiedzę, opracować programy żywienia i zbilansować mieszanki paszowe dla różnych gatunków drobiu mięsnego (K1_U14)

Kompetencje społeczne

K1 - dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury hodowlanej, produkcyjnej, środowiskowej i ekonomicznej związane z organizacją oraz prowadzeniem produkcji mięsa drobiowego (K1_K04)

K2 - postępuje zgodnie z podstawowymi zasadami etyki w zakresie wykorzystania zasobów świata ożywionego w produkcji żywności (K1_K05)

K3 - jest w stanie ocenić najważniejsze rolnicze oraz pozarolnicze skutki działań związanych z produkcją i przetwórstwem surowców pochodzenia zwierzęcego (K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Faruga A., Jankowski J., 1996r., "Indyki, hodowla i użytkowanie", wyd. PWRiL Warszawa, 2) Świerczewska E. (red.), 2000r., "Hodowla drobiu i technologia jego chowu", wyd. SGGW Warszawa, 3) Larbier M., Leclercq B., 1995r., "Żywienie drobiu", wyd. PWN Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Mazanowski A., 2011r., "Nowoczesna produkcja kurcząt brojlerów", wyd. Pro Agricola Gietrzwałd, 2) Świerczewska E., Stępińska M., Niemiec J., 1999r., "Chów drobiu", wyd. Oficyna Wyd. Hoża Warszawa, 3) Mazurkiewicz M., 2005r., "Choroby drobiu", wyd. AR Wrocław, 4) Majewska T., 2006r., "Drobiarstwo niekonwencjonalnie", wyd. Oficyna Wyd. Hoża Warszawa, 5) Jamroz D. (red.), 2001r., "Żywienie zwierząt i paszoznawstwo", wyd. PWN Warszawa, t.Tom I, II, III, 6) Mazanowski A., 1980r., "Gęsi", wyd. PWRiL Warszawa, 7) Mazanowski A., 1988r., "Kaczki", wyd. PWRiL Warszawa, 8) Grabowski T., Kijowski J. (red.), 2004r., "Mięso i przetwory drobiowe", wyd. WN-T Warszawa..

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA DROBIEWEGO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/6

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia audytorne,

ćwiczenia terenowe, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia laboratoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W2, W3)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorne - ćwiczenia audytorne z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych (W1, W2, W3, K1, K2, K3)

Ćwiczenia laboratoryjne - laboratoryjne- ocena wartości rzeźnej drobiu (U1)

Ćwiczenia projektowe - wykonanie projektu z zakresu produkcji mięsa drobiowego (U1, U2)

Ćwiczenia terenowe - Wyjazd na fermę drobiu mięsnego (W1, W2, U1, U2)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin ustny - Wypowiedź ustna dotycząca zagadnień z zakresu technologii produkcji mięsa drobiowego (W2, W3, K1, K2, K3)

Kolokwium pisemne 2 - Wypowiedź pisemna na ustrukturyzowane pytania (W1, W2, W3)

Projekt 1 - wykonanie pracy projektowej (U1, U2)

Sprawozdanie 1 - Wykonanie sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych (U1)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Chów i hodowla zwierząt, Żywienie zwierząt i paszoznawstwo

Wymagania wstępne: Znajomość podstaw fizjologii i anatomii zwierząt

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Drobiarstwa

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 120-130,

10-719 Olsztyn

tel./fax 523-33-23, tel. 523-32-86

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Dariusz Mikulski

e-mail: dariusz.mikulski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Aleksandra Drażbo, dr inż. Krzysztof Kozłowski,

prof. dr hab. inż. Dariusz Mikulski

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA DROBIEGO POULTRY PRODUCTION TECHNOLOGY

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin ustny	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	5,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu ustnego z przedmiotu	11,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie projektu	6,0 godz.
	47,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 94,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	41,0 godz.
	41,0 godz.

liczba punktów ECTS = 94,00 godz.: 26,90 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,75** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,75** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,52**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-C

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA WOŁOWEGO

ECTS: 3,5

BEEF PRODUCTION TECHNOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Produkcja i spożycie mięsa wołowego w świecie. Przydatność ras bydła do produkcji kulinarnego mięsa wołowego. Czynniki wpływające na prozdrowotne walory mięsa wołowego. Systemy produkcji żywca wołowego. Uwarunkowania składu tkankowego tusz wołowych.

ĆWICZENIA

Organizacja rozrodu w stadach krów niedojonych. Ocena wartości hodowlanej i użytkowej bydła mięsnego. Przyżyciowa i poubojowa ocena mięsności. Systemy odchowu cieląt przeznaczonych do opasania, zasady żywienia krów mięsnych i młodego bydła opasowego

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu produkcji wołowiny kulinarnej. Wykazanie związków między czynnikami genetycznymi i środowiskowymi a jakością żywca wołowego i cechami prozdrowotnymi mięsa wołowego. Nabycie umiejętności zarządzania stadami bydła mięsnego i nawyku samokształcenia.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+, R1A_W04+, R1A_W05+, R1A_U05+, R1A_U06+, R1A_K02+, R1A_K03+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_U08+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W19+, K1_W25+, K1_U07+, K1_U09+, K1_U20+, K1_K03+, K1_K06+, K1_K08+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - zna rasy bydła i systemy produkcji wołowiny (K1_W16)

W2 - zna zależności między czynnikami dziedzicznymi i środowiskowymi a jakością żywca wołowego (K1_W17, K1_W19, K1_W25)

W3 - zna metody oceny wartości hodowlanej i użytkowej bydła mięsnego (K1_W08)

Umiejętności

U1 - ocenia prawidłowość wzrostu i rozwoju bydła opasowego (K1_U07)

U2 - potrafi sterować jakością żywca wołowego (K1_U09)

U3 - potrafi opracować założenia technologiczne produkcji wołowiny (K1_U20)

Kompetencje społeczne

K1 - propaguje proekologiczne systemy utrzymania zwierząt (K1_K06)

K2 - ma świadomość i konieczność przestrzegania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy (K1_K08)

K3 - potrafi kierować zespołem wykonawców i sam realizować powierzone zadania (K1_K03)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Litwińczuk Z., Szulc T. red, 2005r., "Hodowla i użytkowanie bydła", wyd. PWRiL, 2) Reklewski Z i WSP., 1993r., "Chów i hodowla bydła", wyd. Fundacja "Rozwój SGGW".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kijak Z., 1998r., "Podstawy hodowli bydła (przewodnik i zeszyt do ćwiczeń)", wyd. Wyd. ART. Olsztyn.

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA WOŁOWEGO

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/6

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia projektowe,

ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna i dyskusja (W1, K2)

Ćwiczenia laboratoryjne - Przyżyciowa i poubojowa ocena wartości mięsnej bydła. (U1, U2)

Ćwiczenia projektowe - Opracowanie technologii produkcji mięsa wołowego. (U3, K1, K3)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) - Zagadnienia z zakresu technologii produkcji mięsa wołowego (W1, W2, W3, U2, K2)

Egzamin ustny - Zagadnienia z zakresu technologii produkcji mięsa wołowego (W1, W2, W3, U2, K2)

Kolokwium pisemne 2 - Ustrukturyzowane pytania z zagadnień omówionych w drugiej części semestru. (W2, U1, U2, U3, K2, K3)

Kolokwium pisemne 1 - Ustrukturyzowane pytania z zagadnień omówionych w pierwszej części semestru. (W2, U1, U2, U3, K1, K3)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Chów i hodowla zwierząt, Profilaktyka zootechniczna i dobrostan zwierząt, Towaroznawstwo surowców po

Wymagania wstępne: wiedza z zakresu chowu bydła i towaroznawstwa surowców bydłych

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Hodowli Bydła i Oceny Mleka

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 135, 10-719 Olsztyn

tel. 523-37-59, fax 523-44-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Janina Pogorzelska

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Janina Pogorzelska

Uwagi dodatkowe:

n/d

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MIĘSA WOŁOWEGO BEEF PRODUCTION TECHNOLOGY

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	15,0 godz.
- przedmiot kończy się zaliczeniem	10,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	10,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	50,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 97,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	45,0 godz.
	45,0 godz.

liczba punktów ECTS = 97,00 godz.: 27,00 godz./ECTS = **3,59 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,70** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,80** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,67**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-C

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MLEKA

ECTS: 3,5

MILK PRODUCTION TECHNOLOGY

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Wielkość i znaczenie produkcji mleka, wymagania dla gospodarstw produkujących mleko. Zasady wyboru oraz charakterystyka ekologicznej i intensywnych technologii produkcji mleka. Systemy i zasady grupowego żywienia krów i techniki zadawania pasz. Doskonalenie cech użytkowych w stadzie bydła. Ekonomiczne aspekty produkcji mleka, zarządzanie stadem bydła

ĆWICZENIA

Wskaźniki oceny laktacji krów, określanie składu chemicznego i jakości higienicznej mleka surowego, diagnozowanie zdrowotności wymienia i ocena skutków występowania mastitis. Kontrola i ocena prawidłowości rozrodu krów. Zasady grupowego żywienia krów mlecznych, oraz jałówek do remontu stada. Planowanie wielkości i struktury stada bydła. Urządzenia stosowane w chowie i hodowli bydła mlecznego, zootechniczna ocena budynków dla bydła. Wybór i opracowanie technologii produkcji mleka.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy z zakresu znaczenia produkcji mleka oraz możliwych do zastosowania technologii jego produkcji.. Nabycie umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy do wyboru i opracowania dokumentacji technologicznej produkcji mleka.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+++, R1A_W04+, R1A_W05+, R1A_U06+, R1A_K04+, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U06+, InzA_U07+, InzA_U08+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W14+, K1_W16+, K1_U20+, K1_K04+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - prezentuje podstawową wiedzę z zakresu biologicznego i gospodarczego znaczenia hodowli bydła mlecznego i produkcji mleka (K1_W14)

W2 - zna i opisuje technologie odchowu i użytkowania bydła mlecznego (K1_W16)

W3 - charakteryzuje podstawowe cechy jakościowe mleka surowego (K1_W08)

Umiejętności

U1 - potrafi w oparciu o posiadaną wiedzę przyjąć założenia i wykonać podstawowe czynności związane z przygotowaniem części technologicznej dokumentacji projektowej obór uwzględniając wszystkie aspekty hodowli i użytkowania krów mlecznych (K1_U20)

Kompetencje społeczne

K1 - dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej, hodowlanej, produkcyjnej, środowiskowej i ekonomicznej związane z organizacją oraz prowadzeniem produkcji mleka (K1_K04)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Praca zbiorowa pod red. Litwińczuk Z., Szulc T., 2005r., "Hodowla i użytkowanie bydła", wyd. PWRiL Warszawa, s.412, 2) Jurczak E., 1999r., "Mleko: produkcja, badanie, przerób", wyd. SGGW Warszawa.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Praca zbiorowa pod redakcją Litwińczuk Z., 2004r., "Surowce zwierzęce ocena i wykorzystanie", wyd. PWRiL Warszawa.

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MLEKA

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/6

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ocena laktacji, rozrodu i odchowu, praca hodowlana, opracowanie technologii

produkcji (U1)

Ćwiczenia laboratoryjne - ocenajakości mleka -

wymagania dla mleka surowego do skupu,

zdrowotność wymienia (W3)

Ćwiczenia terenowe - zootechniczna ocena

budynków, urządzenia w hodowli bydła (W2, K1)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny (ustrukturyzowane pytania) -

pytania otwarte - dłuższa wypowiedź pisemna (W1,

W2, W3)

Projekt 2 - przygotowanie założeń technologicznych

produkcji mleka (U1, K1)

Sprawdzian pisemny 1 - pytania otwarte - dłuższa

wypowiedź pisemna (W1, W2, W3)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: Genetyka zwierząt i

metody hodowlane, Żywnienie zwierząt i

paszoznawstwo, Chów i hodowla zwierząt

Wymagania wstępne: podstawowe wiadomości z chowu i hodowli zwierząt

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Hodowli Bydła i Oceny Mleka

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 135, 10-719

Olsztyn

tel. 523-37-59, fax 523-44-13

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr hab. Zofia Wielgosz-Groth

Osoby prowadzące przedmiot:

dr hab. Zofia Wielgosz-Groth

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIE PRODUKCJI MLEKA MILK PRODUCTION TECHNOLOGY

ECTS: 3,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin	1,0 godz.
- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	47,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie sprawozdań z ćwiczeń	7,5 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego/ustnego z przedmiotu:	10,0 godz.
- przygotowanie do kolokwium	15,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	15,0 godz.
	47,5 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 94,5 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	37,5 godz.
	37,5 godz.

liczba punktów ECTS = 94,50 godz.: 27,00 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,74** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,76** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,39**

01743-11-C

TECHNOLOGIE PRODUKCJI WIEPRZOWINY

ECTS: 3,5

TECHNOLOGY OF PORK PRODUCTION

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Aktualny stan hodowli i wyniki oceny świń w Polsce. Zmiany w hodowli i produkcji świń w Polsce i na świecie w ostatnich latach. Model pracy hodowlanej w Polsce. Uwarunkowania odchowu prosiąt ssących i odsadzonych. Czynniki wpływające na tempo wzrostu świń. Ekonomika produkcji trzody chlewnej. Organizacja i technologia ferm wielkotowarowych. Bioasekuracja ferm trzody chlewnej. Urządzenia elektroniczne stosowane w produkcji trzody chlewnej. Aspekty proekologiczne w produkcji trzody chlewnej. Wybrane prace eksperymentalne z zakresu chowu i hodowli świń. Wyniki badań prowadzonych w Katedrze Hodowli Trzody Chlewnej UWM.

ĆWICZENIA

Opracowanie założeń do projektu chlewni. Założenia technologiczne i planowanie produkcji w chlewni towarowej w zależności od skali i technologii produkcji. Praktyczne żywienie różnych grup produkcyjnych trzody chlewnej. Opracowanie dawek pokarmowych i receptur mieszanek pełnoporcjowych dla świń różnych grup produkcyjnych, także z wykorzystaniem technik komputerowych. Wyjazd terenowy do chlewni hodowlanej i towarowej w celu praktycznego porównania systemów i metod produkcji trzody chlewnej.

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu różnych technologii produkcji trzody chlewnej w Polsce i na świecie. Powiększenie wiedzy z zakresu systemów chowu trzody chlewnej i najnowszych technologii produkcji żywca wieprzowego. Wykazanie związków i współzależności pomiędzy czynnikami środowiska chowu i jakością produktu, tusz wieprzowych. Aktywizacja studentów w zakresie korzystania z literatury przedmiotu.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02++, R1A_W03+++, R1A_W04++, R1A_W05+++, R1A_W07+, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_U05+, R1A_U06+++, R1A_U07++, R1A_U08+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K04+, R1A_K05+++, R1A_K06+++, R1A_K07+, R1A_U01+, R1A_U02++, R1A_U03+++, R1A_U04+, R1A_U05+++, R1A_U06+++, R1A_U07+++, R1A_U08+++, R1A_K01+++, R1A_K02+++

Symbole efektów kierunkowych K1_W05+, K1_W08+, K1_W15+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W21+, K1_W25+, K1_W28+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U11+, K1_U14+, K1_U15+++, K1_U16+, K1_U17+, K1_U20+, K1_U23+++, K1_U24+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K04+, K1_K05+, K1_K06+, K1_K07+, K1_K08+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - zna krajowy model produkcji tuczników wysokomięsnych z zastosowaniem modelu krzyżowania towarowego ras doskonalonych wg programu Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” (K_W16) (K1_W16)

W2 - zna główne zasady projektowania pomieszczeń i budynków przeznaczonych dla świń, oraz urządzenia elektroniczne stosowane w produkcji trzody chlewnej (K_W21) (K1_W21)

W3 - zna ekonomiczne uwarunkowania produkcji wieprzowiny w zróżnicowanych warunkach chowu i różnej skali produkcji (K_W05) (K1_W05)

W4 - ma wiedzę z zakresu zasad praktycznego żywienia różnych grup produkcyjnych świń (K_W15, K_W17) (K1_W15, K1_W17)

W5 - zna i charakteryzuje czynniki kształtujące jakość wieprzowiny (K_W08) (K1_W08)

W6 - ma wiedzę dotyczącą dobrostanu, bioasekuracji i proekologicznych metod w produkcji trzody chlewnej (K_W25, K_W28) (K1_W25, K1_W28)

Umiejętności

U1 - umie zaplanować produkcję trzody chlewnej w chlewniach o różnej wielkości i technologii produkcji oraz opracować założenia do projektu chlewni (K_U20, K_U23) (K1_U20, K1_U23)

U2 - umie ocenić przebieg procesów produkcyjnych i ich efekty (K_U11, K_U15, K_U16, K_U17, K_U23) (K1_U11, K1_U15, K1_U16, K1_U17, K1_U23)

U3 - sporządza dawki i receptury mieszanek, także z wykorzystaniem techniki komputerowej (K_U03, K_U14) (K1_U03, K1_U14)

U4 - umie sporządzić kalkulację kosztów produkcji prosiąt, warchlaków i tuczników (K_U15) (K1_U15)

U5 - poprawnie przygotowuje i przedstawia prezentację oraz własne stanowisko na wybrany temat, wykorzystaniem dostępnych źródeł informacji i poszanowaniem praw autorskich (K_U01, K_U02, K_U24) (K1_U01, K1_U02, K1_U24)

Kompetencje społeczne

K1 - pracuje samodzielnie i w zespole realizując zadania z zakresu przedmiotu (K_K03) (K1_K03)

K2 - wykazuje gotowość do dyskusji i wyrażania własnego zdania (K_K02) (K1_K02)

K3 - postępuje zgodnie z zasadami etyki w zakresie chowu, hodowli i użytkowania zwierząt (K_K05) (K1_K05)

K4 - ma świadomość konieczności przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (K_K08) (K1_K08)

K5 - jest w stanie ocenić skutki produkcji zwierzęcej i jej wpływ na środowisko naturalne (K_K04, K_K06, K_K07) (K1_K04, K1_K06, K1_K07)

K6 - ma świadomość konieczności kształcenia ustawicznego (K_K01, K_K09) (K1_K01, K1_K09)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Grudniewska B. red., 1998r., "Hodowla i użytkowanie świń", wyd. ART Olsztyn, 2) Grudniewska B. red., 1997r., "Hodowla i technologia produkcji trzody chlewnej. Przewodnik do ćwiczeń.", wyd. ART Olsztyn, 3) Grudniewska B. red., 1996r., "Kompleksowa technologia produkcji trzody chlewnej", wyd. ART Olsztyn, 4) Nawrocki L., 2011r., "Inżynieria produkcji świń", wyd. Wyd. Politechniki Opolskiej, 5) Pejsak Z., 2002r., "Choroby świń", wyd. PWR Poznań, 6) Periodyki naukowe, "Roczniki Naukowe Zootechniki, Roczniki Naukowe PTZ, Acta Scientiarum Polonorum s. Zootechnica, Medycyna Weterynaryjna".

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Grodzki H. red., 2005r., "Hodowla i użytkowanie zwierząt gospodarskich", wyd. SGGW Warszawa, 2) Krzyżewski J., Reklewski Z., Runowski H. red., 2005r., "Nowoczesny chów i hodowla zwierząt gospodarskich", wyd. IGIH Jastrzębiec.

Przedmiot/moduł:

TECHNOLOGIE PRODUKCJI WIEPRZOWINY

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01743-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: III/6

Rodzaje zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia terenowe, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia laboratoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - wykład informacyjny, wykład z prezentacją multimedialną (W1, W2, W3, W5, W6)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - ćwiczenia z częścią praktyczną; ćw. z wyk. komputera, konwersatoria - prezentacja multimedialna (W1, W3, W4, W5, W6, U2, U3, U4, U5, K1, K2, K3, K5, K6)

Ćwiczenia laboratoryjne - ćwiczenia w laboratorium wydziałowym Katedry z zakresu projektowania pomieszczeń i budynków inw. (W2, W6, U1, K1, K4, K5)

Ćwiczenia projektowe - ćwiczenia związane z wykonaniem projektu pomieszczenia/sektora/budynku chlewni dla różnych grup świń (W2, W6, U1, U2, K1, K5, K6)

Ćwiczenia terenowe - ćwiczenia realizowane w formie wyjazdu terenowego do chlewni hodowlanej i/lub towarowej (W1, W2, W3, W4, W6, U2, K2, K3, K4, K5, K6)

Forma i warunki zaliczenia

Egzamin pisemny - egzamin pisemny z pytaniami otwartymi (1-5) (W1, W2, W3, W5, W6)

Kolokwium praktyczne 1 - zaliczenie zadań praktycznych w trakcie trwania semestru, zaliczenie części praktycznej ćwiczeń (W1, W2, W3, W4, W6, U1, U2, U3, U4, K1, K2, K5, K6)

Ocena pracy i współpracy w grupie 1 - ocena studenta w trakcie pracy i współpracy w grupie na ćwiczeniach, ocena jego aktywności w dyskusji i umiejętności samokształcenia (U1, U2, U3, U4, K1, K2, K3, K4, K5, K6)

Prezentacja 1 (multimedialna, ustna) - prezentacja multimedialna lub ustna z zakresu treści merytorycznych przedmiotu (W1, W3, W4, W5, W6, U2, U5, K2, K5, K6)

Projekt 1 - ocena projektu pomieszczenia/sektora/budynku chlewni dla różnych grup produkcyjnych trzody chlewnej (W2, W6, U1, U2, K1, K4, K5)

Sprawozdanie 1 - pisemne sprawozdanie z wyjazdu terenowego do chlewni, obejmujące całokształt produkcji trzody chlewnej w wizytowanym obiekcie oraz spostrzeżenia własne studenta (W1, W3, W4, W6, U2, K1, K2, K3, K4, K5, K6)

Liczba punktów ECTS: 3,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: chów i hodowla zwierząt, profilaktyka zootechniczna i dobrostan, żywienie zwierząt i paszoznawstwo, ekonomia

Wymagania wstępne: podstawowe wiadomości z zakresu anatomii, fizjologii, genetyki zwierząt oraz podstaw produkcji rolnej

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Hodowli Trzody Chlewnej
adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 360, Olsztyn
tel. 523-48-59, tel./fax 523-32-14
Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:
prof. dr hab. Janusz Franciszek Falkowski, prof.zw.
e-mail: falk@uwm.edu.pl
Osoby prowadzące przedmiot:
dr inż. Dorota Bugnacka, prof. dr hab. Janusz
Franciszek Falkowski, prof.zw., dr hab. Wojciech Jacek
Kozera, dr hab. inż. Wanda Milewska

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

TECHNOLOGIE PRODUKCJI WIEPRZOWINY

ECTS: 3,5

TECHNOLOGY OF PORK PRODUCTION

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- egzamin pisemny	1,0 godz.
- konsultacje	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	48,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- opracowanie założeń technologicznych chlewni wielkotowarowej	6,0 godz.
- przygotowanie do egzaminu pisemnego z przedmiotu	10,0 godz.
- przygotowanie do zaliczenia ćwiczeń (repetitorium)	3,0 godz.
- przygotowanie do ćwiczeń	7,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnej (konwersatoria)	5,0 godz.
- przygotowanie sprawozdania z wyjazdu terenowego	5,0 godz.
- wykonanie projektu chlewni	8,0 godz.
	44,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta **OGÓŁEM:** 92,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	54,0 godz.
	54,0 godz.

liczba punktów ECTS = 92,00 godz.: 26,30 godz./ECTS = **3,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **3,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,83** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,67** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **2,05**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-CF

UŻYTKOWANIE MIĘSNE KRÓLIKÓW I NUTRII

ECTS: 3

RAISING RABBITS AND NUTRIAS FOR MEAT

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Treści wykładów zawierają ogólną charakterystykę biologiczną dwóch gatunków zwierząt futerkowych roślinożernych, użytkowanych w kierunku mięsnym: królików i nutrii. Obejmują także aktualny stan hodowli tych zwierząt w kraju i na świecie oraz ich rasy i odmiany. Zawierają zasady oceny jakości mięsa oraz użyteczności rzeźnej królików i nutrii. Dodatkowo przedstawiają możliwości wykorzystania kulinarnego mięsa królików i nutrii

ĆWICZENIA

Treści ćwiczeń przedstawiają założenia organizacyjno-techniczne ferm królików i nutrii, a także zasady urządzania ferm zgodnie z przepisami UE. Charakteryzują ogólne zasady żywienia, pielęgnacji, rozrodu, a także wpływ czynników środowiskowych na jakość produktu - mięsa. Zawierają ponadto metody pozyskiwania mięsa królików i nutrii oraz przerobu ich tuszek i przygotowania mięsa.

CEL KSZTAŁCENIA

Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej podstaw biologii królików i nutrii, metod chowu i hodowli tych zwierząt oraz zasad pozyskiwania ich mięsa.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+, R1A_W04+, R1A_W05+, R1A_U02+, R1A_U05+, R1A_K04+, R1A_K05+, R1A_K06+, InzA_W01+, InzA_W02+, InzA_W03+, InzA_U07+, InzA_K01+

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W16+, K1_W17+, K1_W26+, K1_U02+, K1_U07+, K1_U09+, K1_K04+, K1_K06+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Rozpoznaje i opisuje rasy i odmiany królików i nutrii oraz zna technologie ich odchowu i użytkowania (K1_W16)

W2 - Zna podstawowe zasady żywienia królików i nutrii (K1_W17)

W3 - Przedstawia ogólną charakterystykę towaroznawczą surowców i produktów pochodzących od królików i nutrii (K1_W08)

W4 - Zna podstawowe procesy związane z pozyskiwaniem i przetwórstwem mięsa królików i nutrii (K1_W26)

Umiejętności

U1 - Prezentuje opracowany materiał z wykorzystaniem różnych form przekazu (K1_U02)

U2 - Wykazuje zależności pomiędzy procesami fizjologicznymi a produktywnością zwierząt (K1_U07)

U3 - Wykorzystuje elementy pracy hodowlanej w kształtowaniu jakości produktów (K1_U09)

Kompetencje społeczne

K1 - Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej, hodowlanej, produkcyjnej i środowiskowej związane z organizacją produkcji żywności (K1_K04)

K2 - Prezentuje postawę proekologiczną w produkcji żywności (K1_K06)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Barabas B., Bieniek J., 2003r., "Króliki. Towarowa produkcja mięsa", wyd. PWRiL Warszawa, 2) Bielański P., Niedźwiadek S., Zając J., 2002r., "Chów królików", wyd. SGGW Warszawa, 3) Cholewa R., Frindt A., Scheuring W., Szeleszczuk O., 2000r., "Chów i hodowla nutrii", wyd. Hoża, 4) Kuźniewicz J., Filistowicz A., 2006r., "Chów i hodowla nutrii", wyd. AR, Wrocław.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Kuźniewicz J., Filistowicz A., 1999r., "Chów i hodowla zwierząt futerkowych", wyd. AR, Wrocław.

Przedmiot/moduł:

UŻYTKOWANIE MIĘSNE KRÓLIKÓW I NUTRII

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01743-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć: ćwiczenia audytoryjne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2, W4, K1, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - prezentacja multimedialna, film dydaktyczny (W2, W3, U1, U2, U3, K1, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - test z pytaniami zamkniętymi (W1, W2, W3, W4)

Prezentacja 2 (multimedialna) - prezentacja studenta z dyskusją (U1, U2, U3, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: brak

Wymagania wstępne: podstawowe wiadomości z zakresu biologii

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej przedmiot:

Katedra Hodowli Zwierząt Futerkowych i Łowiectwa
adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 365, 366, 356, 151, 149., 10-719 Olsztyn

tel. 523-32-85, tel./fax 523-44-42, fax 523-43-27

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. inż. Andrzej Gugolek, prof.zw.

e-mail: gugolek@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. inż. Andrzej Gugolek, prof.zw.

Uwagi dodatkowe:

przedmiot może być realizowany również w 6 semestrze

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

UŻYTKOWANIE MIĘSNE KRÓLIKÓW I NUTRII RAISING RABBITS AND NUTRIAS FOR MEAT

ECTS: 3

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do kolokwium	20,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnej	10,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 76,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	40,0 godz.
	40,0 godz.

liczba punktów ECTS = 76,00 godz.: 25,30 godz./ECTS = **3,01 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,82** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,18** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,58**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01043-11-C

ZARYS PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH

ECTS: 2,5

INTRODUCTION TO ANIMAL RAW MATERIALS PROCESSING

TRĘŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Rys historyczny i struktura organizacyjna zakładów przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego. Zagrożenia zdrowotne w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego. Metody utrwalania surowców pochodzenia zwierzęcego. Dodatki stosowane w przetwórstwie surowców pochodzenia zwierzęcego.

ĆWICZENIA

Organizacja i funkcjonowanie zakładu przetwórstwa mięsa i mleka. Wybrane zagadnienia z zakresu technologii przetwórstwa mięsa, ubocznych artykułów rzeźnych i mleka. Systemy sterowania wykorzystywane w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego o gwarantowanej jakości.

SEMINARIUM

Aktualne uwarunkowania rynkowe przetwórstwa mięsa i mleka; podstawowe procesy technologiczne oraz maszyny i urządzenia w przetwórstwie mięsa i mleka

CEL KSZTAŁCENIA

Przekazanie wiedzy z zakresu ogólnej technologii produkcji głównych grup produktów mięsnych i mlecznych oraz zagospodarowania surowców ubocznych. Wykazanie związku między jakością surowca i przebiegiem procesów jednostkowych a jakością produktu. Aktywizacja studentów w zakresie korzystania z dostępnych źródeł informacji w celu poszerzania wiedzy z zakresu przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W02+, R1A_W03+++, R1A_W04+, R1A_W05++, R1A_U01+, R1A_U02+, R1A_U03+, R1A_U05+, R1A_U06++, R1A_U07+, R1A_K01+, R1A_K02++, R1A_K03+, R1A_K04+, R1A_K06+, R1A_K07+, InzA_W01++, InzA_W02+++, InzA_W03+, InzA_W05+, InzA_U01++, InzA_U02+, InzA_U03+, InzA_U05++, InzA_U06+, InzA_U07+++, InzA_K01+, InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W08+, K1_W11+, K1_W13+, K1_W24+, K1_W26+, K1_U01+, K1_U02+, K1_U03+, K1_U10+, K1_U15+, K1_U18+, K1_U23+, K1_K01+, K1_K02+, K1_K03+, K1_K04+, K1_K07+, K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - identyfikuje i opisuje urządzenia oraz procesy technologiczne związane z przetwórstwem mięsa, ubocznych artykułów rzeźnych i mleka (K1_W24, K1_W26)

W2 - charakteryzuje najważniejsze grupy produktów mięsnych i mlecznych (K1_W08)

W3 - charakteryzuje szeroko rozumianą jakość surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego (K1_W11, K1_W13)

Umiejętności

U1 - analizuje wpływ jakości surowca i zastosowanych procesów technologicznych na jakość produktów pochodzenia zwierzęcego (K1_U18, K1_U23)

U2 - planuje podstawowe procesy technologiczne związane z przetwórstwem surowców pochodzenia zwierzęcego (K1_U10)

U3 - analizuje i ocenia zagrożenia sanitarne wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne produktów pochodzenia zwierzęcego (K1_U15)

U4 - przygotowuje i przedstawia prezentację multimedialną na wskazany temat z zakresu przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego (K1_U01, K1_U02, K1_U03)

Kompetencje społeczne

K1 - ma świadomość potrzeby ciągłego dokształcania się i jest zorientowany na ciągle podnoszenie kwalifikacji zawodowych w celu dostosowania się do potrzeb rynku pracy (K1_K01, K1_K09)

K2 - pracuje samodzielnie i w zespole realizując wyznaczone zadania (K1_K02, K1_K03)

K3 - dostrzega podstawowe dylematy i ocenia najważniejsze skutki działań związanych z przetwórstwem surowców pochodzenia zwierzęcego (K1_K04, K1_K07)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Jurczak M.E., 2005r., "Mleko produkcja, badanie, przerób.", wyd. SGGW. Warszawa, 2) Olszewski A., 2002r., "Technologia przetwórstwa mięsa.", wyd. Wyd. Nauk.-Techn., Warszawa, 3) Litwińczuk Z., 2004r., "Surowce zwierzęce - ocena i wykorzystanie.", wyd. Państw. Wyd. Roln. Leśn., Warszawa, 4) Ziajka S., 1998r., "Mleczarstwo zagadnienia wybrane.", wyd. Wyd. ART. Olsztyn, t.1,2.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Czerniawski B., Michniewicz J., 1998r., "Opakowania Żywności.", wyd. Agro Ford Technology sp. z o. o., Czeladź, 2) Dzwolak W., Ziajka S., 2001r., "Podstawy zapewnienia bezpieczeństwa żywności w systemie HACCP.", wyd. Wydawnictwo Studio 108. Olsztyn, 3) Dzwolak W., Ziajka S., Kroll J., 1999r., "Dobra praktyka produkcyjna GMP w produkcji żywności.", wyd. Wydawnictwo Studio 108. Olsztyn, 4) Gruda Z., Postolski J., 1999r., "Zamrażanie żywności.", wyd. Wyd. Nauk.-Techn. Warszawa.

Przedmiot/moduł:

ZARYS PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Obligatoryjny

Grupa przedmiotów: C-przedmiot specjalnościowy

Kod ECTS: 01043-11-C

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia

pierwszego stopnia

Rok/sestr: IV/7

Rodzaje zajęć: seminarium, ćwiczenia audytorijne, wykład

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/1

Ćwiczenia: 28/2

Seminarium: 2

Formy i metody dydaktyczne

Seminarium

Seminarium - Prezentacja multimedialna na zadany temat i dyskusja (W3, U3, U4, K1, K2, K3)

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją multimedialną (W1, W2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytorijne - Merytoryczne przekazywanie wiedzy z prezentacją multimedialną (W3, U1, U2, U3)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 2 - Ocena wypowiedzi pisemnej z tematyki prezentowanej na ćwiczeniach i wykładach. (W1, W2, U1, U2, K1)

Prezentacja 1 (multimedialna) - Ocena sposobu przygotowania i wygłoszenia prezentacji multimedialnej na zadany temat (W3, U3, U4, K2, K3)

Liczba punktów ECTS: 2,5

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: -

Wymagania wstępne: -

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 161, 162, 10-719 Olsztyn

tel./fax 523-38-33

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

dr inż. Rafał Winarski

e-mail: rafal.winarski@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

dr inż. Katarzyna Śmiecińska, dr inż. Rafał Winarski

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ZARYS PRZETWÓRSTWA SUROWCÓW ZWIERZĘCYCH INTRODUCTION TO ANIMAL RAW MATERIALS PROCESSING

ECTS: 2,5

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- konsultacje	1,0 godz.
- udział w seminariach	2,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	28,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- przygotowanie do sprawdzianów pisemnych	16,0 godz.
- przygotowanie prezentacji multimedialnej	5,0 godz.
	21,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 67,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	33,0 godz.
	33,0 godz.

liczba punktów ECTS = 67,00 godz.: 26,80 godz./ECTS = **2,50 ECTS**

w zaokrągleniu: **2,5 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,72** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **0,78** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,23**



UNIWERSYTET WARMIŃSKO-MAZURSKI W OLSZTYNIE

Wydział Bioinżynierii Zwierząt

Sylabus przedmiotu/modułu - część A

01743-11-CF

ŻYWIENIE ZWIERZĄT A JAKOŚĆ PRODUKTU

ECTS: 3

ANIMAL NUTRITION AND PRODUCT QUALITY

TREŚCI MERYTORYCZNE

WYKŁAD

Energia i białko dawek pokarmowych jako czynniki determinujące produktywność i skład produktu zwierząt monogastrycznych i przeżuwających. Wpływ stosowania wybranych witamin i składników mineralnych na stabilność oksydacyjną, jakość i wartość odżywczą mięsa i mleka. Celowość i możliwości zwiększenia zawartości kwasów nienasyconych, kwasów n-3 i CLA w produktach zwierzęcych. Zanieczyszczenie pasz mikotoksynami i ich wpływ/lub brak wpływu/ na skażenie mleka i mięsa. Kiszonki jako potencjalne źródło zanieczyszczeń mikrobiologicznych mleka. Prawo paszowe w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego produktów zwierzęcych.

ĆWICZENIA

Analiza zawartości białka oraz mocznika w mleku krów o różnicowanej wydajności i powiązanie wyników z żywieniem. Oznaczanie zawartości karotenoidów w jajach. Bilansowanie mieszanek dla tuczników w aspekcie zaspokojenia zapotrzebowania na aminokwasy, warunkujące optymalną syntezę białka. Oznaczanie kaloryczności mięsa kulinarnego. Oznaczanie stopnia lipolizy i oksydacji tłuszczu w świeżych i przechowywanych różnych produktach zwierzęcych. Oznaczanie profilu kwasów tłuszczowych w produktach zwierzęcych. Ćwiczenia seminaryjne z zakresu wpływu czynników żywieniowych na skład produktów zwierzęcych, stabilność oksydacyjną i walory prozdrowotne.

CEL KSZTAŁCENIA

Zajęcia mają na celu nabycie i/lub pogłębienie kwalifikacji z zakresu oddziaływania czynników żywieniowych na spożywcze produkty pochodzenia zwierzęcego, tj. na skład tuszy, mleka, stabilność oksydacyjną, właściwości prozdrowotne (funkcjonalne), jak również ich bezpieczeństwo zdrowotne.

OPIS EFEKTÓW KSZTAŁCENIA PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO OBSZAROWYCH I KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Symbole efektów obszarowych R1A_W03+++ , R1A_U06+ , R1A_K04+ , InzA_W02+ , InzA_W05++ , InzA_U02+ , InzA_U05++ , InzA_U07+ , InzA_K02++

Symbole efektów kierunkowych K1_W11+++ , K1_W15+ , K1_W17+ , K1_U14+ , K1_U15+ , K1_U18+ , K1_U19+ , K1_K01+ , K1_K04+ , K1_K09+

EFEKTY KSZTAŁCENIA

Wiedza

W1 - Tłumaczy wpływ dawek/pasz, ich składników i struktury na produktywność i skład produktu. (K1_W15, K1_W17)

W2 - Wskazuje celowość oraz możliwości zastosowania zwiększonej ilości niektórych dodatków paszowych (wit. E, wit. C, karotenu, Se, Mg, I) do zwiększenia stabilności oksydacyjnej produktów, zmniejszenia wad mięsa, poprawy zdrowotności wymienia oraz zwiększenia walorów prozdrowotnych produktów zwierzęcych (K1_W11)

W3 - Charakteryzuje celowość i możliwości modyfikowania profilu kwasów tłuszczowych w mięsie, mleku, jajach (K1_W11)

W4 - Zna konsekwencje żywienia paszami skażonymi mikotoksynami (K1_W11)

Umiejętności

U1 - Analizuje dawki pokarmowe/mieszanek/ w aspekcie ich oddziaływania na produktywność, udział białka/mięsa/ i tłuszczu w produkcie oraz na stabilność oksydacyjną. (K1_U14, K1_U15)

U2 - Interpretuje frakcje białek w mleku i mocznika oraz wartość kaloryczną mięsa, jak również łączy uzyskane wyniki z żywieniem (K1_U18)

U3 - Ocenia (na podstawie profilu kwasów tłuszczowych, zawartości selenu, jodu, karotenu) funkcjonalne właściwości mięsa, jaj, mleka (K1_U19)

Kompetencje społeczne

K1 - Dostrzega i uzasadnia celowość produkcji żywności wysokiej jakości, drogą odpowiedniego, ukierunkowanego, żywienia zwierząt (K1_K04)

K2 - Ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia w zakresie produkcji żywności funkcjonalnej (K1_K01, K1_K09)

LITERATURA PODSTAWOWA

1) Mikołajczak J. redakcja, 2006r., "Żywienie bydła", wyd. WU AT-R Bydgoszcz, s.195-221, 2) Barowicz T., 1999r., "Witamina E a jakość mięsa", wyd. Biuletyn Informacyjny IZ, t. 4, s.73-85, 3) Brzóska F., 1998r., "Modyfikowanie składu tłuszczu mlecznego krów do potrzeb diety człowieka", wyd. Biuletyn Informacyjny IZ, t.4, s.45-56, 4) Heugten E. i wsp., 2004r., "Magnesium supplementation and pork quality", wyd. Pig News and Information, t.25 (3), s.101N-109N.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1) Brzóska F., 2003r., "Dodatki paszowe poprawiające jakość produktów pochodzenia zwierzęcego", wyd. Pasze Przemysłowe, t. 10, s.28-34, 2) Brzóska F., 2008r., "Profilaktyka niedoboru jodu w aspekcie ochrony zdrowia publicznego", wyd. Pasze Przemysłowe, t. 6/7, s.3-4, 3) Pettigrew J.E. i in., 2001r., "Swine nutrition and pork quality", wyd. J. Anim. Sci., t. 79(E. suppl.), s.E316-E342, 4) Różni autorzy, "aktualnie wskazany", wyd. Trzoda Chlewna, t. wskazany, 5) Różni autorzy, "aktualnie zalecony", wyd. Polskie Drobniarstwo, t. wskazany.

Przedmiot/moduł:

ZYWIENIE ZWIERZĄT A JAKOŚĆ PRODUKTU

Obszar kształcenia: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne

Status przedmiotu: Fakultatywny

Grupa przedmiotów: Cf-przedmiot specjalnościowy do wyboru

Kod ECTS: 01743-11-CF

Kierunek studiów: Bioinżynieria produkcji żywności

Specjalność: Gospodarka żywnościowa

Profil kształcenia: Ogólnoakademicki

Forma studiów: Stacjonarne

Poziom studiów/Forma kształcenia: Studia pierwszego stopnia

Rok/semestr: L/100

Rodzaje zajęć:

wykład, ćwiczenia laboratoryjne,

ćwiczenia komputerowe, ćwiczenia audytoryjne

Liczba godzin w semestrze/tygodniu:

Wykład: 15/2

Ćwiczenia: 30/2

Formy i metody dydaktyczne

Wykład

Wykład - Wykład informacyjny z prezentacją. (W1,

W2, W3, W4, K1, K2)

Ćwiczenia

Ćwiczenia audytoryjne - Bilansowanie i analiza dawek

dla świń w aspekcie wpływu na skład tuszy.

Prezentacja referatów. (W1, W2, W3, U1, U3, K1, K2)

Ćwiczenia komputerowe - Analiza wpływu pasz na

produkcyjność, skład i niektóre parametry

technologiczne mleka (W1, U1)

Ćwiczenia laboratoryjne - Oznaczanie białek mleka,

karotenoidów, kaloryczności mięsa, utlenienia lipidów,

kwasów tłuszczowych (W2, U2, U3, K2)

Forma i warunki zaliczenia

Kolokwium pisemne 1 - Kolokwium pisemne

obejmujące materiał wykładowy i ćwiczeniowy. Na

końcową ocenę wpływa także ocena z pracy

seminaryjnej. (W1, W2, W3, W4, U1, U2, U3, K1, K2)

Liczba punktów ECTS: 3

Język wykładowy: polski

Przedmioty wprowadzające: fizjologia zwierząt,

paszoznawstwo i żywienie zwierząt

Wymagania wstępne: Znajomość procesu trawienia i

przemiany składników, znajomość środków żywienia

zwierząt i zasad bilansowania dawek/mieszanek dla

zwierząt gospodarskich

Nazwa jednostki organizacyjnej realizującej

przedmiot:

Katedra Żywienia Zwierząt i Paszoznawstwo

adres: ul. Michała Oczapowskiego 5, pok. 248, Olsztyn

tel. 523-33-79, tel./fax 523-35-19

Osoba odpowiedzialna za realizację przedmiotu:

prof. dr hab. Marianna Flis, prof.zw.

e-mail: mflis@uwm.edu.pl

Osoby prowadzące przedmiot:

prof. dr hab. Marianna Flis, prof.zw.

Uwagi dodatkowe:

Pożądana liczebność grup na ćwiczeniach

laboratoryjnych i z komputerem maksymalnie 20 osób

Szczegółowy opis przyznanej punktacji ECTS - część B

ŻYWIENIE ZWIERZĄT A JAKOŚĆ PRODUKTU

ECTS: 3

ANIMAL NUTRITION AND PRODUCT QUALITY

Na przyznaną liczbę punktów ECTS składają się :

1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:

- Konsultacje	1,0 godz.
- udział w wykładach	15,0 godz.
- udział w ćwiczeniach	30,0 godz.
	46,0 godz.

2. Samodzielna praca studenta:

- Przygotowanie 1 pracy seminaryjnej	12,0 godz.
- Przygotowanie do zaliczenia pisemnego przedmiotu obejmującego materiał wykładowy i ćwiczeniowy	18,0 godz.
	30,0 godz.

godziny kontaktowe + samodzielna praca studenta OGÓŁEM: 76,0 godz.

W tym zajęcia praktyczne:

- zajęcia praktyczne	42,0 godz.
	42,0 godz.

liczba punktów ECTS = 76,00 godz.: 25,33 godz./ECTS = **3,00 ECTS**

w zaokrągleniu: **3 ECTS**

- w tym liczba punktów ECTS za godziny kontaktowe z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego - **1,82** punktów ECTS,

- w tym liczba punktów ECTS za godziny realizowane w formie samodzielnej pracy studenta - **1,18** punktów ECTS.

Liczba punktów ECTS za udział w zajęciach praktycznych - **1,66**

